



როლანდ თოჭიშვილი
ROLAND TOPCHISHVILI
РОЛАНД ТОПЧИШВИЛИ

ქართველთა კვებითი კულტურის
ისტორიიდან: სულგუნი
From the history of Georgians' eating culture - Sulguni
Из истории культуры питания грузин: сулгуни

ივანე ჯავახიშვილის სახელობის თბილისის სახელმწიფო
უნივერსიტეტი

როლანდ თოფჩიშვილი
Roland Topchishvili
Роланд Топчишвили

**ქართველთა კვებითი
კულტურის ისტორიიდან:
სულგუნი**

**From the history of Georgians' eating culture
- Sulguni**

**Из истории культуры питания грузин:
сулугуни**

**თბილისი
TBILISI
ТБИЛИСИ
2014**

ბოლო დროს ზოგიერთი მეზობელი ეთნოსის წარმომადგენლები არა მხოლოდ საქართველოს ისტორიას ამახინჯებენ, არამედ ქართული ხალხის კულტურის მიღწევებსაც ითვისებენ. მათ ქართული კვებითი კულტურის ერთ-ერთი მიღწევა – სულგუნი – საცილო გახადეს. წინამდებარე ნაშრომში სწორედ ეს პრობლემაა განხილული და დასაბუთებულია, რომ სულგუნი მხოლოდ და მხოლოდ საქართველოში – კოლხეთის დაბლობზეა შექმნილი.

Recently representatives of other peoples, living in the neighborhood of the state of Georgia, not only falsifying the history of Georgia, but are trying to deprive the achievements of Georgian culture from us. One of this achievements of Georgian eating culture – Sulguni – has been become disputable by them. The following paper is dedicated to this problem. The question is discussed and well-grounded that Sulguni was produced only in Georgia, in Colchis lowlands.

В последнее время представители некоторых соседних этносов стараются фальсифицировать не только историю, но и присваивают и культурные достижения Грузин. К примеру идут споры над происхождением одного из известнейшего гастрономического продукта грузинской кухни – сулгуни. В представленном труде рассмотрен и документально подтвержден вопрос о происхождении этого продукта – он мог изготовлен именно в Западной Грузии, на Колхидской низменности.

რედაქტორი ნოდარ შოშიტაშვილი

©როლანდ თოფჩიშვილი

ქართველთა კვებითი კულტურის ისტორიიდან: სულუგუნი

საყოველთაოდ ცნობილია, რომ ეთნიკური კულტურის სფეროში ყველაზე მრავალფეროვანი კვებითი კულტურაა. ეთნიკური მატერიალური კულტურის ბევრი მოვლენა ინდუსტრიალიზმისა და შემდეგ რთული სისტემების ეპოქაში ფაქტობრივად გაქრა. მაგალითად შეიძლება მოვიყვანოთ საცხოვრებელი და თავდაცვითი ნაგებობები, სამოსი. კაცობრიობის დიდი ნაწილი ეთნიკური კულტურის ამ ელემენტებს შეეგლია. XIX საუკუნეში თუ ადამიანების ეთნიკურობას ტანსაცმლით გამოიცნობდნენ, დღეს ეს, ფაქტობრივად, უმეტეს შემთხვევაში, შეუძლებელია. მიუხედავად იმისა, რომ მთელ მსოფლიოში ერთი ხალხიდან მეორე ხალხში ფართოდ გავრცელდა სხვათა სასმელები თუ საჭმელები და კულინარებმა საყოველთაოდ მრავალთათვის მისაღები სიცოცხლისუზრუნველყოფის საშუალებები შექმნეს, კვებითი კულტურა ყველა ხალხმა თითქმის უცვლელად შეინარჩუნა. ეს არცაა გასაკვირი, რადგან ადამიანის ორი ინსტიქტიდან ერთ-ერთი სწორედ კვებაა.

ორიგინალური და მრავალფეროვანი იყო ქართველთა კვებითი კულტურა, რაც განპირობებული იყო საქართველოს ლადშაფტით, ბუნებრივ-გეოგრაფიული და კლიმატური მრავალმხრივობით და აქედან გამომდინარე სამეურნეო ყოფის მრავალფეროვნებით. ასე რომ, ქართველი ხალხი ამ სფეროში საუკუნეების განმავლობაში ბუნებასთან სრულ ჰარმონიაში შემოქმედებითად ქმნიდა ეთნიკური კულტურას.

ისევე როგორც კულტურის სხვა სფეროში, კვებითი კულტურის სფეროშიც ქართული ეთნიკური

ერთობა თავის თავში ჩაკეტილი და იზოლირებული არ ყოფილა. ქართველები შემოქმედებითად იზიარებდნენ სხვათა კულტურულ მიღწევებს – ეს კი განაპირობებდა ქართული კულტურის პროგრესს. შორს რომ არ წავიდეთ, -მა-ზე დაბოლოებული კერძების სახელწოდებები პირდაპირ მიუთითებენ იმ გარემოებაზე, რომ ისინი, ისევე როგორც სხვა ჩვენს მეზობლებს, ძირითადად თურქთაგან გვაქვს შეთვისებული. შეიძლება დავასახელოთ: *ყაურმა, ჩიხირთმა, ტოლმა, ბასტურმა...* მაგრამ კულტურის ამ სფეროში არის ისეთი მოვლენები და ელემენტები, რომლებიც მხოლოდ და მხოლოდ ქართველი ხალხის წიაღში არის წარმოქმნილი.

წინამდებარე ნაშრომი ყველსა და მის ნაირსახეობას – *სულუგუნს / სულგუნს* – შეეხება. არ დავიწყებთ იმის მტკიცებას, რომ ხორცისა და რძის პროდუქტების დიდი ნაწილი მომთაბარე, მეცხოველეობის მიმდევარი ხალხების შექმნილია, მაგრამ, ამ მხრივ, არც ბინადარნი და მიწათმოქმედნი იყვნენ გამონაკლისნი; ისინი ხომ შემოქმედებითად ამუშავებდნენ ნასესხებ კულტურულ ელემენტებს. საქართველოს ყველა ისტორიულ-ეთნოგრაფიულ მხარეს ყველის კულტურის მისთვის დამახასიათებელი სახეობა გააჩნდა. მაღალი ხარისხისაა *თუშური გულის ყველი, იმერული ყველი, სამცხური ყველი* და აქაურივე *ჩეჩილი* და *ტენილი* (ჩეჩილი ყველი ნაღებთან ერთად თიხის ქოთნებში ჩადებული), *სულუგუნი...* ამ მხრივ ორიგინალური იყო სამხრეთ-დასავლეთი საქართველო. მაგალითად, შავშეთ-იმერხევში ძირითადად ორი სახეობის ყველს ამზადებდნენ, რომელთაგან ერთ-ერთს *ფშენილაი* ერქვა, რომელსაც ხის ვედროებში – „კროჭებში“ – ინახავდნენ და რომელიც ერთ წელიწადს ინახებოდა. აქვე გვინდა შევნიშნოთ, რომ ხანგრძლივად შესანახი ყველის დამ-

ზადება ბინადარი, მიწათმოქმედი ხალხების შემონაქმედი იყო. ყველის ხანგრძლივად შენახვის ტრადიცია საქართველოს თითქმის ყველა ისტორიულ-ეთნოგრაფიული მხარისათვის იყო დამახასიათებელი. აჭარის შესახებ ვახუშტი ბაგრატიონი აღნიშნავდა: „აქ აკეთებენ ყუელს ... არაოდესვე წაკდების, არცა დაობლების, რაჟამს გნებავს, შემგებარი კეთილ-საკმარ არს“.¹

დაუზღუბლდეთ ყველის ნაირსახეობას სულუგუნს. სულუგუნი, მაღალი კვებითი ღირებულების გამო, 1890-იანი წლებიდან ფოთის ნავსადგურიდან უცხოეთშიც გაჰქონდათ.² მას, ეთნოგრაფიული მონაცემებით, დასავლეთ საქართველოს ისტორიულ-ეთნოგრაფიული მხარეებში – სამეგრელოში, სვანეთში, იმერეთში, ლეჩხუმსა და რაჭაში – ამზადებდნენ, სამეგრელოში სულუგუნს „სელეგინი“, „სელეგუნი“, „სდოგინი“ ერქვა, ხოლო ზემო იმერეთში, რაჭასა და ლეჩხუმში – „გვაჯილა“ / „გვაჯილი“.³ სულუგუნი იცოდა *სულხან-საბა ორბელიანმაც*. მისი განმარტებით „სულუგუნი გადაზელილი ბრტყელი ყველი“-ა⁴. საყურადღებოა, რომ გურიაში სულუგუნს „გადაზელილს“ უწოდებდნენ. სულგუნის ანუ „გადაზელილის“ კეთება იციან ჭოროხის აუზიდან თურქეთის

¹ *ბატონიშვილი ვახუშტი*. აღწერა სამეფოსა საქართველოსა. ტექსტი დადგენილი ყველა ძირითადი ხელნაწერის მიხედვით *ს. ყაუხჩიშვილის* მიერ, თბილისი, 1973, გვ. 677.

² *გუგუშვილი პ.* შინამრეწველობა საქართველოსა და ამიერკავკასიაში 1801-1820 წლებში. – ეკონომიკის ინსტიტუტის შრომები, 1950, გვ. 94.

³ *თოფურია ნ.* რძის დამუშავების ხალხური წესები სამეგრელოში (ყველი). – ქართველი ხალხის სამეურნეო ყოფა და მატერიალური კულტურა, თბ., 1964, გვ. 46, 51; ქართულ კილოთქმათა სიტყვის კონა, I, შეადგინა *ალ. დლონტმა*, თბ., 1974, გვ. 152.

⁴ *ორბელიანი ს.-ს.* თხზულებანი, ტომი IV-2, თბ., 1966, გვ. 118.

შავი ზღვის რეგიონში მუჰაჯირად წასული ქართველი მაჰმადიანების შთამომავლებმაც.

სულუგუნის/სელეგინის/სელეგუნის/ხლოგინის/გვაჯილას დამზადების ტექნოლოგიის შესახებ დაწვრილებითი საუბარი ჩვენს მიზანს არ წარმოადგენს. მხოლოდ იმას აღვნიშნავთ, რომ სულუგუნი ეს არის ჩვეულებრივი „იმერული ყველი“ გადახარშულ-გადაზელილი. იცოდნენ მეორედ მოხარშვაც: „ხალხის გამოცდილებით, მეორედ მოხარშვა აუცილებელი იყო. თუ მეორედ არ მოიხარშებოდა, მაშინ სულუგუნს ერბო შერჩებოდა და მარილს ვერ მოიკიდებდა. ამოდების შემდეგ ლანგარზე – *ჩურუხზე* ზელავდნენ ხელით, ორივე ხელით გადაქნავდნენ.“⁵ „როდესაც სულუგუნის დიდხანს შენახვა უნდოდათ, მაშინ მას ერთ მხარეზე ხვრეტდნენ და ბაწარზე ასხამდნენ ისე, რომ ერთმანეთს არ შეხებოდნენ. ასხმულ კვერეულებს გასაშრობად ცეცხლთან ახლოს ჭერზე ან მზეზე ჩამოკიდებდნენ. შებოლილი და გამხმარი სულუგუნი დიდხანს ინახებოდა“.⁶

საქართველოში სულუგუნს აფხაზებიც ამზადებდნენ. კავკასიაში სხვა ხალხებისათვის ყველის აღნიშნული სახეობის დამზადება უცნობი იყო. აუცილებელია აღვნიშნოთ, რომ ყველის გადახარშვა იტალიაშიც სცოდნიათ – რომისა და ნეაპოლის მიდამოებში მოხარშულ ყველს „კაჩო კავლოს“ უწოდებდნენ. „კაჩო კავლო“ ბაზრებში ხილის, ცხოველებისა და ადამიანების ფორმით იყიდებოდა⁷. იტალიური ყველი ქართული სულუგუნისაგან დიდად განსხვავდებოდა: პირველს არ ზელავდნენ. ქართული

⁵ *თოფურია ნ.* დასახელებული ნაშრომი, გვ. 49-50

⁶ *თოფურია ნ.* დასახელებული ნაშრომი, გვ. 50.

⁷ *Флейшман В.* Молоко и молочное дело, Вологда-Москва, 1927, С. 359.

კი გადახელვის შედეგად მიიღება, რაც განაპირობებდა მის ფენოვან-ფურცლოვანებას. „ძნელია იმისი თქმა, სულუგუნი ადგილობრივი წარმოშობისაა, თუ სესხების გზით არის მიღებული, მაგრამ ერთი რამ ცხადია, რომ ლიტერატურული და ეთნოგრაფიული მასალებით, მეგრული სულუგუნი საუკეთესო და გაუმჯობესებული ხარისხის პროდუქტია ყველის იმ უამრავ ნაირსახეობას შორის, რომელიც ცნობილია ჩედარიზებულ-დამწიფებული ყველის სახით (ასეთ ჯგუფს მიეკუთვნება იტალიური კაჩო კავლო). სულუგუნის დამზადება მაღალი ტექნიკით ხასიათდება. მეგრული სულუგუნის თვისებები – ელასტიურობა, ფენოვნება ქართველი მეურნის მიერ გამოიმუშავებულია ხანგრძლივი დაკვირვებისა და გამოცდილების გზით“.⁸ მარტვილის რაიონში მოპოვებული ეთნოგრაფიული მასალებით, „მოხარშულ ყვაის/ყველს სელეგინი/სდოგინი ჰქვია, მოუხარშავს – კაზია. თხის რძის ყველი არ ინახება – მატლი გაუჩნდება. ძროხის რძის სელეგინი ბევრ ხანს ინახება. სელეგინს ხის ჭურჭელში – ბუყუნში ვინახავდით“.⁹ მთიან სამეგრელოში სხვაგვარი ყველის დამზადებაც იცოდნენ. შეიძლება დავასახელოთ „გუდას ყველი“, რომელიც კვეთის გარეშე კეთდებოდა. აგვისტოს შემდეგ – შემოდგომაზე თხის ტყავში/გუდაში რძეს ჩაასხამდნენ, მარილსა და ბევრ პილპილს შეურევდნენ და შუა ცეცხლის თავზე დაკიდებდნენ. გუდაში მოთავსებული რძე თანდათან სქელდებოდა. ერთი თვის შემდეგ გუდაში მოთავსებულ შესქელებულ მასას შუა ცეცხლიდან ჩამოხსნიდნენ, შემდეგ გუდას ატრიალებდნენ, ზელდნენ. სცოდნიათ

⁸ თოფურია ნ. დასახელებული ნაშრომი, 1964, გვ. 59.

⁹ მთხრობელი ვარდენ (ხუტუ) ექვთიმეს ძე ნაჭყებია, 88 წლის (2012 წელი, მარტვილის რაიონი, სოფელი ბახა).

დაპწნილი ყველის დამზადებაც – „დაპწნიდნენ ქა-
ლის თმასავით, ან მათრახივით“.

ქართული ეთნიკური კულტურის ამ მიღწევას კა-
რგა ხანია სხვები გვედავებიან. ოსი და აფხაზი ავ-
ტორები საქართველოს ისტორიას ქურდავენ და ახ-
ლა ჯერი ქართულ ეთნიკურ კულტურაზე მიდგა:

I. 1987 წელს ბათუმში ჩატარებულ ეთნოლოგთა
რესპუბლიკურ კონფერენციაზე აფხაზმა მკვლევარმა
კოპეშავიძემ (ახლა *თარჯიშან-ოღლი*) წაიკითხა მოხ-
სენება, რომ სულგუნის კულტურა ესაა აფხაზთა
შემონაქმედი და, რომ დასავლეთ საქართველოს მო-
სახლეობამ – მეგრელებმა მისი დამზადება აფხაზ-
თაგან შეითვისეს (რამდენადაც ჩვენთვის ცნობილია,
დასახელებულ ავტორს მოხსენება არ დაუბეჭდავს.
ეს საკითხი აღარც მის საკანდიდატო დისერტაციაში
ასახულა);

II. ბოლო დროს ცნობილი გახდა, რომ თურქეთ-
ში სულგუნი იყიდება აფხაზური ყველის სახელწო-
დებით (პროფ. *ავთანდილ ნიკოლაიშვილის* ცნობა);

III. ოსი ავტორები (*ბ. კალოევი* და სხვები) წე-
რენ, რომ სულგუნი ქართველებმა ოსთაგან შეით-
ვისეს; საყოველთაოდ ცნობილია, რომ ოსებმა სუ-
ლგუნის დამზადება საერთოდ არ იცოდნენ, მიუ-
ხედავად ამისა, *ბ. კალოევი* მკითხველს ატყუილებს,
რომ მას დასავლეთ ოსეთში (დიგორში) ამზადებ-
დნენ: «Общеизвестна высокая культура приготовления
на Кавказе таких сыров, как *осетинский*, *сулгуни* и *ады-
гейский*, обладающих высокими вкусовыми качествами.
**Осетинский, или *кобинский*, сыр (от названия селения
Коби¹⁰ по Военно-Грузинской дороге) приготавливали ис-**

¹⁰ საუბარია ხევის სოფელ კობზე, სადაც XIX საუკუნეში
თრუსოდან გამოსახლებული ოსები მკვიდრობდნენ.

ключительно из овечьего молока, а сулгуни – из коровьего, причем первый производили в основном в Восточной Осетии, второй – в Западной».¹¹ სხვა ნაშრომში ეს ავტორი ასევე მითებს ქმნის და გაუთვითცნობიერებელ მკითხველს აუწყებს, რომ დასავლეთ ოსებმა დაივიწყეს სულგუნის დამზადება მონღოლების შემოსევების დროს, როდესაც ალან-ოსების მეურნეობა დაკნინდა და, თურმე, მეგრელთა შორის სულგუნის კულტურა ძველმა ირანელებმა შემოიტანეს, რომლებიც კოლხეთში დასახლებულან და საბოლოოდ ქართველთა შემაღვენლობაში შესულან: *«наряду с осетинским, или кобинским, сыром осетинам в старину был известен, повидимому, не менее популярный сорт сыра – сулгун (дигор), приготовлявшийся особым способом из коровьего молока. Осетинами теперь он забыт, но широко бытует еще в Западной Грузии у мегрелов под таким же осетинским названием – сулгуни [12] и считается у них «высшим сортом». Он делается здесь также из коровьего молока. Трудно определить время исчезновения этого сыра из быта осетин, но можно полагать, что это произошло в период после монгольского нашествия, характеризующийся, как известно, общим упадком хозяйства алан-осетин. Возможно, что и к мегрелам этот вид сыра был занесен древне-иранскими племенами, осевшими на их территории и вошедшими в состав этой части грузинского народа».*¹² იმისათვის, რომ სასურველი

¹¹ Калоев Б. А. Осетинские историко-этнографические этюды. – М., 1999. С.15.

¹² Калоев Б. А. Осетины (Историко-этнографическое исследование). М., 1971. С. 101.

რეალობად გაასაღოს ციტატის ავტორი სიყალბეს სთავაზობს მკითხველს. კატეგორიულად უნდა ითქვას, რომ დასავლეთ სა-ქართველოს ტერიტორიაზე ძველი ისტორიის ვერც ერთი სპეციალისტი ვერ დაასაბუთებს ირანელთა დასახლებასა და მათ ადგილობრივ ქართულ მოსახლეობაში შესვლას. მდიდარი ირანული კულტურისაგან ქართველი ხალხი დიდად დავალებულია – მათ ბევრი რამ ისწავლეს ცივილიზებული მეზობლებისაგან, მაგრამ სულუგუნის დამზადება ნამდვილად ქართველებს არავისაგან არ უსწავლიათ. ირანელებსაც ალან-ოსებსავეთ დაავიწყდათ მისი დამზადება? ალან-ოსთათვის ამის მიზეზი თუ მონღოლები გამხდარან, ირანელებისათვის სულუგუნის დამზადების ტექნოლოგიის დავიწყების მიზეზების ახსნა გამორჩენია. არ შეიძლება არ აღვნიშნოთ კიდევ ერთი რამ: მართალია, ოსური ენა და ფარსი ინდოევროპულ ენათა ოჯახის ირანულ ჯგუფში შედის, მაგრამ ამ ორ ეთნოსს განვითარების სულ სხვადასხვა გზა აქვს გავლილი და კულტურით ისინი განვითარების სხვადასხვა საფეხურზე იდგნენ. ალან-ოსები IV საუკუნის ბოლომდე მომთაბარე ცხოვრების მიმდევარნი იყვნენ, ირანელები კი იმ დროისათვის დიდი ხნის ბინადარნი და მაღალი კულტურისა და ცივილიზაციის შემქმნელნი იყვნენ, რომლებიც ბევრ მეზობელზე დიდ ზეგავლენას ახდენდნენ.

IV. ოსი ავტორები აციტირებენ თანამემამულის *გ. აბაევის* ნაშრომს. თუმცა მას ეს არსად დაუწერია. *გ. აბაევს* მხოლოდ სიტყვა „სულუგუნის“ ეტიმოლოგიის ცდა აქვს მოცემული. ოსი ავტორი ამ სიტყვას ოსური ენის დიგორული დიალექტს უკავშირებდა. მას მხოლოდ ის აქვს აღნიშნული, რომ ლექსიკური ერთეულის პირველი შემადგენელი სიტყვა „სულუ“ ოსური ენის დიგორულ დიალექტზე შრატია: «Sulu –

свежая молочная сыворотка, остающаяся после створаживанием молока ... Несомненным заимствованием из дигорского *sulgun* является мегр., груз. *sulugunu, sulguni*». ¹³ «Груз. (западные говоры) *sulguni*, мегр. *sulguni* – «разновидность сыра» < ос. (дигорская форма) *sulugun (sixt)* – «(сыр) с сывороткой» или «из сыворотки» (*sulu* плюс формант *-gun*)». ¹⁴ ამ სიტყვების ავტორს ავიწყდება, რომ „სულგუნი/სულუგუნი“ სალიტერატურო ქართული ენაზე გამოითქმის, ხოლო მეგრულ მეტყველებაში ის უდერს როგორც „სელეგინი/სელეგუნი/სლოგინი“. ასე რომ, თუ აღნიშნულ ლექსიკურ ერთეულში „გინი“ მეორე კომპონენტია, მაშინ პირველი კომპონენტია არა „სულუ“, არამედ „სლო“/„სილო“/„სელე“. რა აქვს ამ სიტყვას საერთო შრატის აღმნიშვნელ ოსური ენის დიგორული დიალექტის სიტყვასთან „სულუ“? – არაფერი. კიდევ ერთხელ ვიმეორებთ: „სულუგუნი“ ქართული ენის იმერული დიალექტის სიტყვაა: მეგრული „სლოგინი“, /„სილოგინი“, / „სელეგინი“ იმერულ დიალექტში და აქედან სალიტერატურო ქართულ ენაში შევიდა „სულუგუნის“ ფორმით. მეცნიერი ვაღიარებუი იყო დაედგინა აღნიშნული სიტყვა ნამდვილად შეიცავს ფორმანტს -გუნ, თუ არა. იქნებ ის ფუძისეულია და არა ფორმანტი? არც ისაა გათვალისწინებული, რომ *სულუგუნი* შრატიდან ამოღებული ყველი არაა – ის თერმულად დამუშავებული, გადახარშულ-გადაზეული ყველია. სინამდვილეში „სლოგინი“/„სილოგინი“/„სელეგინი“ მეგრული მეტყველების წიადშია წარმოქმნილი – „სირსოუა“ ნიშნავს

¹³ *Абаев В. И.* Историко-этимологический словарь осетинского языка. том III, М. С 197.

¹⁴ *Абаев В. И.* О некоторых осетинских элементах в грузинском языке. _ Труды Института языкознания АН СССР. том , 1956. С. 440.

ჭყლეტას, სრესას, ხოლო „გინი“/„გინო“ – იქით-აქეთ, გაღმა-გამოდმას. „სირგა“/„სირგალი“ კი უშნოდ გრძელია. ამდენად, მეგრული კვების პროდუქტის აღმნიშვნელი სიტყვა „სდოგინი“/„სილოგინი“/„სელეგინი“ პირდაპირ ნიშნავს უშნოდ გაგრძელებულ, დასრესილ და იქით-აქეთ გადადებულ მსხვილ ჭყინტ მოხარშულ ყველს. *ვ. აბაევს* სხვა არაერთი გულუბრყვილო ეტიმოლოგიაც აქვს მოცემული. მაგალითად, დვალეთის სოფლის „ტობორზას“ ეტიმოლოგია შეიძლება მოვიყვანოთ. თურმე ეს ლექსიკური ერთეული უნგრულად „ცეკვას“ ნიშნავს. გარდა ლინგვისტური ცოდნისა, ასეთ დროს მკვლევარს საისტორიო ცოდნაც უნდა ჰქონდეს – როდის ჰქონდათ შეხება უნგრელებსა და ოსებს ერთმანეთთან? ყოველ შემთხვევაში ეს კავკასიის ტერიტორიაზე არ მომხდარა. აღან-ოსების ერთი ჯგუფი მონღოლთა შემოსევების დროს უნგრეთის ტერიტორიაზე დასახლდა და დროთა განმავლობაში ასიმილირდა. ეს იყო და ეს. ამავე დროს დვალეთი გვიან შუა საუკუნეებამდე ეთნიკურად ქართული იყო. მეორე, *ვ. აბაევისავე* გამოკვლევებით, ოსურ ენაში ბევრი მეგრულიზმია¹⁵, მეგრულ მეტყველებაში კი ოსური ლექსიკა საერთოდ არ შეინიშნება. ასე რომ, თუ რაიმე კავშირი არსებობს სიტყვა „სულუგუნის“ პირველ კომპონენტსა (სულ-) და ოსურ ენას შორის პირიქით ხომ არ უნდა ყოფილიყო?

ვიმეორებთ, *ვ. აბაევს* არსად დაუწერია, რომ ქართველებმა სულუგუნის გაკეთება ოსებისაგან ისწავლეს; ის მხოლოდ სიტყვის ეტიმოლოგიაზე საუბრობდა. ასეც რომ ყოფილიყო, ტერმინის გადასვლა

¹⁵ *Абаев В. И.* Осетинский язык и фольклор. I, М.-Л., 1949. С. 323-331.

ერთი ენიდან მეორეში სხვა გზითაც ხდებოდა. მაგალითად, შეიძლება ქართული კერძის „ხინკლის“ სახელწოდება ავიღოთ. ხინკალი იმ სახით, რომლითაც ჩვენ მას ვცნობთ, ნამდვილად ქართული საჭმელია, ქართველი ადამიანის შემონაქმედი. ტერმინი კი ხუნძურია. ხუნძურად „ხინკალი“ ხორცებს ნიშნავს და ის სრულიადაც არაა ჩვენი ხინკლის მსგავსი. დაღესტნური ხინკალი ესაა მოხარშული ხორცი და გაბრტყელებული მოხარშული ცომის დიდი ნაჭრები, რომლებიც სუფრაზე ერთად მიაქვთ. „საშლამა“ თურქულიდან შემოსული ტერმინია, მაგრამ ამ ტერმინის ქართულ ენაში დამკვიდრებამდე ქართველებმა მოხარშული ხორცის ჭამა არ იცოდნენ? ვიმეორებთ, ლექსიკური ერთეულის ერთი ენიდან მეორეში შესვლა კულტურის ელემენტის შეთვისების დამადასტურებელი არ შეიძლება იყოს.

ზემოთ აღვნიშნეთ, რომ დასავლეთ საქართველოს სხვა ეთნოგრაფიულ მხარეებში (რაჭა, ლეჩხუმი, ზემო იმერეთი) სულგუნი სხვა სახელწოდებით – „გვაჯილა“ – იყო ცნობილი. ეს სიტყვაც ოსთაგან ხომ არ ჰქონდათ ქართველებს შეთვისებული? „გვაჯილა“ წმინდად ქართული ლექსიკური ერთეულია.

რაც მთავარია, ოსებმა საერთოდ არ იცოდნენ ყველის ასეთი სახეობის, მოხარშული და გადაზეული ყველის დამზადება. მარტივი შეკითხვა ისმის: ქართველებმა მისი დამზადება ოსებისაგან ისწავლეს და ოსებმა ის დაკარგეს? როგორ მოხდა კულტურის ამ უმნიშვნელოვანესი ელემენტის დაკარგვა? კულტურის ისტორიაში ასეთი ფაქტები საერთოდ დადასტურებული არაა. ეთნიკური კულტურის დაკარგვა მხოლოდ ეთნოსის გაქრობის პარალელურად შეიძლება მოხდეს. ოსური ჩვეულებრივი ყველი კავკასია-

ში საყოველთაოდ ცნობილია და თუ შესათვისებელი იყო ქართველებს მისი დამზადება უნდა ესწავლათ.

ოსი ავტორების მიერ მითოლოგიების შექმნასა და სხვათა კულტურის მითვისებას საზღვარი აღარა აქვს. ისინი ვერ შეთანხმებულან იმაზე, თუ როდის ისწავლეს ქართველებმა მათგან სულგუნის დამზადება. ახლახანს მოსკოვში ნ. მიკლუხო-მაკლაის ეთნოლოგიისა და ანთროპოლოგიის ინსტიტუტის გრიფით გამოსულ სქელტანიან წიგნში ერთი ხალხიდან მეორე ხალხში კულტურის ელემენტის გადასვლის ახალი თარიღი შემოგვთავაზეს და ის XX საუკუნის დასაწყისით დაათარიღეს. ამავე დროს, ურცხვად „გვიმოგვჩვენეს“, რომ სულგუნს დამზადების კულტურა თურმე ოსებისათვის დამახასიათებელი იყო ბოლო დრომდე. დღემდე არც ერთ ეთნოლოგს მსგავსი რამ არასდროს დაუწერია (ზემოთ საუბარი იყო იმის შესახებ, რომ ოსებმა სულგუნის დამზადება მონღოლების შემოსევების დროს დაკარგეს. ამას ბ. კალოევი დადადებდა). უპრიანი იქნება აღნიშნული წიგნიდან ტექსტი სრულად მოვიყვანოთ: *«Одной из разновидностей сыров были так называемые тещие сыры – сырыконд цыхт или сулугуни (в дигорском диалекте) сделанные из сыворотки сылы, оставшейся после приготовления, сыра. Для его производства используют сыворотку, собранную за несколько дней, которую уваривают на медленном огне. Всплывшую от сыворотки, солят. Этот способ приготовления сыра получил широкую известность под осетинским названием сулугуни, означающим в переводе с дигорского диалекта осетинского языка «сделанный из сыворотки» (Абаев, 1956. С. 440). Технология приготовления осетинского сыра сулугуни,*

*приготавливаемого только из цельного молока, как и его название, уже в начале XX в. была перенята грузинами и сыр широко вошла в их рацион».*¹⁶ ასეთი ნაბოღვარი კო-მენტარის ღირსიც კი არაა. ყველაერს რომ თავი და-ვანებოთ, აღნიშული ციტატის ავტორს სულგუნის დამზადების ტექნოლოგიაზედაც კი არაა აქვს წარ-მოდგენა. თურმე სულგუნი შრატისაგან მზადდება. მხოლოდ ზემონათქვაში უნდა გავიმეოროთ: ლექსი-კური ერთეული „სულგუნი“ შეტანილი აქვს *სულ-ხან-საბა ორბელიანს* თავის ლექსიკონში. ქართველი ლექსიკოგრაფი კი XX საუკუნეზე ძალიან ადრე მოღვაწეობდა – ის 1658 წელს დაიბადა და 1725 წელს გარდაიცვალა. ოსებმა „სულგუნი“ სულ ახ-ლახანს გამოცემულ „ოსურ ეთნოგრაფიულ ლექ-სიკონშიც“ კი შეტანეს.¹⁷

ახლა აფხაზების შესახებ. ბუნებრივია, აფხაზე-ბი როგორც საქართველოს სახელმწიფოს მკვიდრნი, აქტიურად იყვნენ ჩართული საერთო ქართული კულ-ტურის შექმნაში. გარკვეულია, რომ აფხაზებსა და მათ მეზობელ ქართველებს (მეგრელებსა და სვა-ნებს) კულტურის ზოგიერთი ელემენტი საერთო გა-აჩნდათ. ამ გარემოებას კი არა მხოლოდ მეზობ-ლობა, არამედ მოსახლეობის ურთიერთშედწევაც გა-ნაპირობებდა. თანამედროვე აფხაზები ჩრდილოეთ კავკასიელი ადიღეელების ენობრივ-ეთნიკური მონა-თესავენი იყვნენ. სულგუნი ადიღეური მოდგმის ეთნოსებს არ ჰქონდათ. მათ ეს არ სჭირდებოდათ. თუ რატომ, ამის შესახებ ქვემოთ ვიტყვით. აფხაზებ-თან ყველაზე ახლოს ენობრივი და ეთნიკური თვალ-

¹⁶ Осетины. Ответственные редакторы: *З. Б. Цаллагова, Л. А. Чибиров*, М., 2012, стр, 138, 140.

¹⁷ Осетинская этнографическая энциклопедия. Главный редактор *Л.А. Чибиров*, Владикавказ, 2013, С. 456.

საზრისით აბაზები დგანან (თურქული სამყარო გვიან შუა საუკუნეებში, XIX საუკუნეებში და დღესაც არ ასხვავებდა და ასხვავებს აფხაზებსა და აბაზებს ერთმანეთისაგან).

სამეცნიერო ლიტერატურაში ხაზგასმულია, რომ აბაზები ჩრდილოეთ კავკასიაში შავი ზღვის სანაპიროდან – თანამედროვე აფხაზეთის მოსაზღვრე ჩრდილო-დასავლეთი მონაკვეთიდან – არიან გადასახლებულნი. აბაზებს შორის ორ ეთნოგრაფიულ ჯგუფს / ტერიტორიულ ერთეულს გამოყოფენ. ესენი არიან *ტაპანტელები* და *აშხარელები* / *შკარაუა*. ტაპანტელები თანამედროვე აფხაზეთის მოსაზღვრე ჩრდილო-დასავლეთი ტერიტორიიდან (ბზიფისა და ტუაფსეს შორისი მონაკვეთიდან), შავი ზღვის სანაპიროდან ჩრდილოეთ კავკასიაში XIII-XIV საუკუნეებში არიან გადასახლებულნი, ხოლო აშხარელები – XVII საუკუნის შუა ხანებში.¹⁸

თუ სულუგუნი აბაზურ-აფხაზური ენობრივ-ეთნიკური ერთობის შემონაქმედია, მაშინ ყველა ამ ჯგუფისათვის ის დამახასიათებელი უნდა იყოს. წინასწარ ვიტყვით, რომ აბაზებიდან ტაპანტელებისათვის უცნობი იყო მოხარშულ-გადაზედილი ყველი, ხოლო აშხარელებისათვის ის აფხაზების საშუალებით ცნობილი იყო.¹⁹ ამრიგად, სულუგუნი აფხაზურ-აბაზური ეთნოსის წიაღში არ შექმნილა. აბაზების ყველაზე დიდი ჯგუფისათვის ის ცნობილი არ იყო. რაც შეეხება აშხარელებს, სამეცნიერო ლიტერატურაში აღნიშნულია, რომ აბაზი აშხარელები ორი ხარისხის ყველს ამზადებდნენ. სულუგუნის ანალოგიურ პროდუქტს აშხარელები „აშვალაგვან“-ს უწოდებ

¹⁸ *Абазиньы*: историко-этнографический очерк. Черкесск, 1989, С.15; *TofCiSvili r. kavkasiis eTnologia*, Tbilisi, 2012, gv. 26.

¹⁹ *Абазиньы*: историко-этнографический очерк. Черкесск, 1989, С.117.

ბენ. ეს სიტყვა კი მათ თანამედროვე აფხაზებისაგან აქვთ შეთვისებული (აფხაზ. „აშელაგუანი“). აფხაზური „აშელაგუანი“ კი მეგრული მეტყველებიდანაა შესული: „სელეგინი, „სელეგუნი“ > „ა-შელაგუანი“. სამეცნიერო ლიტერატურაში ხაზგასმულია, რომ აშხარელი აბაზები ორი ხარისხის ყველს იცნობდნენ, რომელთაგან ერთი აბაზური გახლდათ და მეორე – აფხაზური: *«Абазины различали достоинства сыра собственного приготовления и сыра, изготовленного непосредственно в Абхазии. Они называют абхазский качественный сыр _ ашэлагуан».*²⁰

ამრიგად, თავად აშხარელი აბაზები სულგუნის ტიპის ყველს საკუთრად არ მიიჩნევენ და მას აფხაზურს უწოდებენ. აფხაზურს უწოდებენ იმიტომ, რომ მისი დამზადება მათ უშუალოდ აფხაზთაგან შეითვისეს. დასკვნა ერთმნიშვნელოვანია: სულგუნი აფხაზურ-აბაზური ეთნიკური ერთობის წიაღში არ წარმოქმნილა. სულგუნი რომ აბაზურ-აფხაზური ეთნიკური ერთობის შექმნილი არ იყო, ამას ისიც ადასტურებს, რომ *ქიაჩთა* ლოკალური ჯგუფი ტაპანტელ აბაზებშიც იყო და აფხაზებშიც. აფხაზელი *ქიაჩებისაგან* განსხვავებით, ტაპანტელმა *ქიაჩებმა* მისი დამზადება არ იცოდნენ. მათ ცალკეულ ჯგუფებში სულგუნი (თანამედროვე აფხაზები და აშხარელი აბაზები) ქართველთაგან გავრცელდა მეზობლური თანაცხოვრების შედეგად). აშხარელ აბაზებში სულგუნის დამზადების ცოდნა იმიტომაც არაა გასაკვირი, რომ მათ შორის გამოიყოფა ფსხუდან გადასახლებული მოსახლეობის ჯგუფი, რომლებიც აქ საკმაოდ გვიან რუსეთის იმპერიის შე-

²⁰ *Бжания Ц.* Н. Из истории хозяйства и культуры абхазов. – Сухуми. 1973. С. 102.

მოსვლის დროს აღმოჩნდნენ. ფსხუელი აფხაზების ერთი ჯგუფი, რომელიც ოსმალეთის იმპერიაში არ გადასახლდა, 1864 წელს ჩრდილოეთ კავკასიაში გადავიდა და *კუეინის* ხეობაში აშხარელ აბაზებს შეუერთდა (105 ოჯახი, 736 სული). მოგვიანებით ამ 736 სულს კიდევ 109 სული ფსხუელი აფხაზი შემატეებია.²¹ მიგრაციებს კი შედეგად მოჰქონდა კულტურის მთელი რიგი ელემენტების ერთი ეთნოსიდან მეორე ეთნოსში გადატანა. სულუგუნის შემთხვევაში სწორედ ასეთ მოვლენასთან გვაქვს საქმე.

ხარისხიანი სულუგუნი მხოლოდ ძროხისა და კამეჩის რძისაგან მზადდება. აფხაზებში კი მესაქონლეობა მეორეხარისხოვანი იყო. ისინი ძირითადად მეთხეობას მისდევდნენ და თივის დამზადების ტრადიციაც კი არ გააჩნდათ. როგორც ზემოთაც აღინიშნა, თხის რძის ყველი არ ინახება – მატლი უნდება. მთავარი კი ისაა, რომ ადამიანებსა და ადამიანთა ჯგუფებს (ეთნოსებს) ბუნებრივ-გეოგრაფიული გარემო, კლიმატი კარნახობდა კულტურის ამა თუ იმ ფორმის შექმნას. ეთნოსები ბუნებასთან ჰარმონიული ურთიერთობის გარეშე ვერც იცხოვრებდნენ. ამ მხრივ სულუგუნი ანუ გადახარშულ-გადაზელილი ყველი მხოლოდ კოლხური კულტურაა. კოლხეთში მთელი ისტორიის მანძილზე ტენიანობის სიჭარბე იყო. სულუგუნის დამზადების ტექნოლოგიამდე ადგილობრივი მკვიდრნი სწორედ ტენის სიჭარბემ მიიყვანა. მეორედ გადახარშული და გადაზელილი ჩვეულებრივი ყველი ან კარგა ხნის განმავლობაში გადაზელილი, აგრეთვე კვამლში და მზეზე გამოყვანილი და გამომშრალი დიდხანს, ჩვეულებრივ, ერთი წლის განმავლობაში ძლებდა და კვებით თვისებებს

²¹ *Абазинь:* историко-этнографический очерк. Черкесск, 1989, С. 91.

არ კარგავდა. რაც შეეხება ჩვეულებრივ ამოყვანილ იმერულ ყველს, რასაც სამეგრელოში „კახიას“ უწოდებდნენ, ის დიდხანს არ ინახებოდა. განსაკუთრებით პრობლემატური იყო ყველის შედარებით დიდი ხნის განმავლობაში შენახვა კოლხეთის დაბლობზე, ჭარბი ტენიანობის პირობებში. ამიტომაც იყო, რომ ბუნებასთან ჰარმონიაში მყოფმა ქართველმა მეურნემ მისი დამზადების განსაკუთრებულ ტექნოლოგიას მიაგნო. თუმცა ყველის გადახარშვის ტექნოლოგია იტალიისათვისაც არის ცნობილი (მაგრამ ისინი სულგუნის მსგავს პროდუქტს არ იღებენ, რადგან იქ გადახარშვას გადახელების პროცესი არ ახლავს).

მეურნეობის რა ყაიდის მიმდევარ ხალხს უნდა შეექმნა სულგუნის კულტურა? – რა თქმა უნდა, მიწათმოქმედ ხალხს და არა იმ ხალხს, რომლის საქმიანობის მთავარ სფეროს მეცხოველეობა შეადგენდა. ქართველები კი უძველესი მიწათმოქმედი ხალხია. საქართველოში მიწათმოქმედება და მესაქონლეობა სიმბიოზში იყო წარმოდგენილი. მაღალი დონის მიწათმოქმედება კი მესაქონლეობის გარეშე არ ხდებოდა, რადგან გამწვევი ძალის გარეშე მიწათმოქმედებას მხოლოდ პრიმიტიული ხასიათი ექნებოდა. ასე რომ, ქართველი ხალხის მეურნეობაში, მესაქონლეობაც მიწათმოქმედების ინტერესებისადმი იყო დაქვემდებარებული. უფრო რომ დავაზუსტოთ, მომთაბარე და ნახევრადმომთაბარე ხალხებისაგან განსხვავებით, საქონელი ბარელ ქართველებს შეზღუდული რაოდენობით ყავდათ. მომთაბარე და ნახევრად მომთაბარე მესაქონლე ხალხებს არ ჭირდებოდათ მესაქონლეობის პროდუქტების დიდი რაოდენობით გაკეთება და ხანგრძლივად შენახვა. მიწათმოქმედ ხალხებში, რომელებსაც საქონელი შეზღუდული რაოდენობით ჰყავდათ ასეთი პრობლემა იდგა, მითუმეტეს ისეთ ბუნებრივ-გეოგრაფიულ გარემოში,

როგორცაა კოლხეთის დაბლობი – სინესტე არ იძლეოდა მეცხოველეობის პროდუქტების ხანგრძლივად შენახვის საშუალებას. მესაქონლეობის შეზღუდულ პირობებში (რა თქმა უნდა, მომთაბარებსა და ნახევრადმომთაბარებთან შედარებით) კი ადამიანებს გვიან შემოდგომიდან, ლაქტაციის შეწყვეტისა თუ შემცირების გამო, ადრე გაზაფხულამდე რძისა და რძის პროდუქტების დეფიციტიც ჰქონდათ. ამ დეფიციტის შევსების წყარო კი იყო რძის პროდუქტების, ამ შემთხვევაში ყველის დამზადების ახალი ტექნოლოგიების ძეგნა, რასაც ქართველმა მეურნემ ხანგრძლივი დაკვირვებისა და შემოქმედებითი ძიების პროცესში მიაგნო კიდევაც და შექმნა ყველის ისეთი ნაირსახეობა როგორცაა სულუგუნი.

ზემოთ აღინიშნა, რომ სამეგრელოში *სელეგინს* /*ხლოგინს*/*სილოგინს* ხის ჭურჭელში – *ბუყუნში* ინახავდნენ. თუმცა სულუგუნის სპეციალური შესანახი ქოთანიც შექმნა კოლხეთის დაბლობში მცხოვრებმა ქართველმა მეურნემ. ესაა ე. წ. „სასულგუნე ქოთანი“. „*იგი თავისი ფორმით ვიწრო ტანის, ოდნავ პირგაშლილი თონესა გავს*“²² ის ყველა კერამიკული ქართული ჭურჭლისაგან ეულად გამოიყურებოდა და ორიგინალური იყო. ხის ჭურჭელს – *ბუყუნს* – უპირატესად მწყემსები, ხოლო კერამიკულ „სასულგუნე ქოთანს“ ოჯახის პირობებში გამოიყენებდნენ.

ცხოვრების რა წესის და მეურნეობის რა ფორმების მიმდევარნი იყვნენ აფხაზურ-ადიღეური მოდგმის ხალხები და ოსები და მათი წინაპარი ალანები? აფხაზურ-ადიღეური მოდგმის ხალხები და ოსების წინაპარი ალანები ისტორიულად ხელშესახებ პერიოდში ბინადარი ცხოვრების და ამასთან ერთად მიწათმოქმედების მიმდევარნი არ იყვნენ. ჩრდი-

²² თ. ჩიქოვანი. ეთნოარქეოლოგიური ეტიუდები, თბ., 1989, გვ.16.

ლო-დასავლეთ კავკასიაში ადიღური ტომები ნახევრადმომთაბარე ცხოვრებას ეწეოდნენ. ეს კი იმას ნიშნავს, რომ მათ შორის პრიორიტეტული მეცხოველეობა იყო და არა მიწათმოქმედება. მიწის გამოფიტვის შემდეგ დასახლებული პუნქტი სხვაგან გადაჰქონდათ. მეცხოველეობის პროდუქტები კი საკმარისი რაოდენობით ჰქონდათ და მათ წინაშე რძის პროდუქტის – ყველის ხანგრძლივად შენახვის პრობლემა არ იდგა. აბაზებისადმი მიძღვნილ ზემოთ დასახელებულ წიგნში პირდაპირ მითითებულია, რომ *«В силу ряда экономических и политических причин абазины часто меняли местоположение своих аулов, что не способствовало стабильности поселений»*.²³ რაც შეეხება ოსთა წინაპარ ალანებს, საყოველთაოდ ცნობილია, რომ IV საუკუნის სამოცდაათიან წლებამდე ისინი ტიპური ნომადები იყვნენ და მათ მთავარ სიმდიდრეს შეადგენდა ცხენი და ცხვარი (და არა საქონელი). ამრიგად, არც აფხაზებსა და არც ოსებს რძის პროდუქტების, მათ შორის ყველის, შენახვის პრობლემა არ ჰქონიათ და არც ისეთ ბუნებრივ-გეოგრაფიულ, კლიმატურ პირობებში ცხოვრობდნენ მისი ხანგრძლივად შენახვის ტექნოლოგიის შემოღებაზე ეფიქრათ.

ასე რომ, სულეგუნი მხოლოდ და მხოლოდ დასავლურქართული კულტურაა/პროდუქტია, კოლხეთის დაბლობში შექმნილი და არა აფხაზური და ოსური. სამწუხაროდ, როგორც ზემოთ ავლნიშნეთ ზემოთ დასახელებული ხალხების განათლებამიღებული ადამიანები არა მხოლოდ ქართველთა ისტორიის მი-

²³ *Абазины*. историко-этнографический очерк. Черкесск, 1989, С. 90.

თვისებას, არამედ ქართული კულტურული მიღწევების მისაკუთრებასაც ცდილობენ.

P. S. 2013 წლის ბოლოს ცნობილი გახდა, რომ სულგუნზე ოფიციალური პრეტენზია გააჩნიათ სომხებს; ისინი ევროკავშირის შესაბამის სტრუქტურაში სულგუნის ქართული კულტურისადმი მიკუთვნებას ეჭვს ქვეშ აყენებენ და საჩივარში აღნიშნავენ, რომ „სულგუნი არ წარმოადგენს ქართული წარმოშობის ყველს, რადგან ის იწარმოებოდა მთელ საბჭოთა კავშირში“. სულგუნის მთელ საბჭოთა კავშირში წარმოების ფაქტის დადასტურების მიზნით, ისინი მიუთითებენ, რომ „საბჭოთა კავშირის პერიოდში პროდუქციის საწარმოებლად გამოიყენებოდა სახელმწიფო სტანდარტები, ე. წ. „გოსტ“, რომელიც მთელი ქვეყნისათვის საერთო იყო. შესაბამისად ვერ გახდება საქართველოსათვის დამატებითი არგუმენტაცია ქართული გეოგრაფიული აღნიშვნის წარმოშობის დასადასტურებლად“. ამდენად, იმის გამო, რომ საბჭოთა კავშირის დროს პროდუქციაზე საქართველოს ცალკე „გოსტი“ არ ჰქონია, „სულგუნი“ ქართული ეთნიკური კულტურის ნაწილად არ უნდა იქნეს მიჩნეული. მანამ ამ ნონსენსზე რაიმეს ვიტყვით, ისიც უნდა აღვნიშნოთ, რომ სულგუნის ანალოგიურად შესაბამისი ევროპული სტრუქტურები ასევე დამატებით ისტორიულ-ეთნოლოგიურ არგუმენტაციას მოითხოვენ „აჭარული ჩღეჩილის“, „მესხური ჩეჩილის“, „თუშური გუდის ყველის“ და „ჩურჩხელის“ შესახებაც.

რადგან წინამდებარე სტატია „სულგუნს“ ეხება, ამიტომ ამჯერად მხოლოდ მასზე შევჩერდებით. ვინც კავკასიის ეთნოლოგია კარგად იცის, ყველა დაადასტურებს, რომ არც ანალოგიური სახელწოდებისა და არც ანალოგიური ტექნოლოგიით დამზადებული ყველი სომეხმა ხალხმა არ იცოდა და არ იცის. საბჭოთა კავშირის დროს, თუ ქართველი ხალ-

ხის დაუკითხავად, სულუგუნს სოხეთისა და რუსეთის ყველის ქარხნები აწარმოებდნენ, ეს იმას ადასტურებს, რომ ის ქართული ეთნიკური კულტურის ელემენტს არ წარმოადგენდა? ქართველი ხალხისაგან ვინმემ ნება აიღო მის წარმოებაზე? – რა თქმა უნდა, არა. ახლა მივმართოთ შესაბამის სამეცნიერო ლიტერატურას: I. **Алла Тер-Саркисянц. История и культура армянского народа. С древнейших времен до начала XIX в., 2-е издания, М., 2008.** ავტორი საყოველთაოდ ცნობილი სომეხი ეთნოლოგია და მას ყველის მხოლოდ სამი სომხური სახეობა აქვს დადასტურებული და არც ერთი მათგანი ამ სახელწოდებით („სულუგუნი“) და არც ტექნოლოგიით ახლოსაც კი არაა მოხარშულ-გადაზედილ ყველთან, როგორსაც დასავლეთ საქართველოს გლეხობა საუკუნეების განმავლობაში აწარმოებდა. სომეხებმა იცოდნენ: ა) „გლუს პანირ“ ანუ „თავი ყველი“, ბ) „მოტალი“ ანუ ფხვიერი ყველი და გ) „თელ პანირ“/„ჩეჩილი“ ანუ ძაფისებრი ყველი. იცოდნენ აგრეთვე ყველში მწვანილის, განსაკუთრებით ბეკქონდარას (ინგლისურად: Thyme) შერევა, რომელსაც ტიკებში ინახავდნენ. II. **Армяне. Ответственные редакторы: Л. М. Варданян, Г. Г. Саркисян, А. Е. Тер-Саркисянц, М., 2012.** სომეხებისა და სომხური კულტურის შესახებ ამ შემაჯამებელ სქელტანიან წიგნშიც სომხური ყველის სახეობებიდან ყველის იგივე სახეობებია დასახელებული (გვ. 239). ოღონდ დასახელებულია კიდევ ერთი სახეობა „შორ“-ი, რომელსაც ყველსა და ხაჭოს შორის რაღაც შუალედური ადგილი ეკავა. ქართული ენის ნებისმიერი მცოდნის ყურადღებას მიიქცევს სომეხ ხალხში გავრცელებული ყველის ერთ-ერთი სახეობის „თელ პანირ“/„ჩეჩილი“ ანუ ძაფისებრი ყველის სახელი. ასეთსავე ყველს სამხრეთ-და-

საველეთ საქართველოს ისტორიულ-ეთნოგრაფიულ მხარეებშიც ამზადებდნენ და ზუსტად ასეთივე სახელწოდებით. „ჩეჩილი“ ყველი სომხებს ქართველთაგან რომ აქვთ შეთვისებული, ამას პირდაპირ მიუთითებს მისი სახელწოდება – „ჩეჩილი“, რაც ქართული სიტყვაა და სიტყვიდან „აჩეჩილი“, „გაჩეჩილი“ არის მიღებული. III. Народы Кавказа. II, под редакцией Б. А. Гарданова, А. И. Гулиева, С. Т. Еремена, Л. И. Лаврова, Г. А. Нерсесова, Г. С. Читая. М., 1962.

სამხრეთ კავკასიის ხალხებისადმი მიძღვნილ ამ ტომის ექვსი რედაქტორიდან ორი ეთნიკური სომეხია. ამ ფაქტზე იმიტომაც ვამახვილებთ ყურადღებას, რომ ისინი საკმაოდ ცნობილი მეცნიერები იყვნენ და მათი უნდობლობა შეუძლებელია. სომხური ყველის სახეობებს შორის დასახელებულია: „გლუხ პანირ“, „თელ პანირ“ და „შორ“-ი (გვ. 470). ახლა ვნახოთ რა წერია აღნიშნულ წიგნში ქართული ყველის სახეობების და, კერძოდ, „სულუგუნის“ შესახებ: *«В Грузии известны различные сорта сыра: тушинский (овечий), имеретинский, сулгуни. Для приготовления сулгуни молодой пресный сыр из коровьего или буйволиного молока оставляют два-три дня для «дозревания». Затем сыр режут тонкими кусками и опускают их в кипящую воду. Размякшую массу месят, как хлебное тесто, и придают ей форму круглой лепешки. Приготовленный таким способом сулгуни едят или в свежем виде с соусом из молока с мятой и другими пряностями, или же жареным на вертеле, или в сушеном виде, причем его сушат либо на солнце, либо над очагом, и, наконец, изпод рассола. Сулгуни отличается острым кисло-молочным вкусом и ароматом. Центр приготовления*

სულგუნი – მეგრელია (Западная Грузия), откуда (по данным Аристотеля) происходит известная древнему миру колхидская корова» (გვ.306.) [ქართული თარგმანი: საქართველოში ცნობილია სხვადასხვა სახის ყველი: თუშური (ცხვრის), იმერული, სულგუნი. სულგუნის დასამზადებლად ძროხის ან კამეჩის რძის ახალ უმარლიო ყველს ორ-სამ დღეს ინახავენ „დასამწიფებლად“. შემდეგ თხელ ნაჭრებად დაჭრილ ყველს მღუღარე წყალში (ან რძეში – რ. თ.) ჩაუშვებენ. დარბილებულ მასას, როგორც პურის ცომს, ზეღენ და მას აძლევენ მრგვალ, კვერეულის ფორმას. ასეთი ხერხით დამზადებულ სულგუნს ჭამენ როგორც ახალს, რძის „სოუსთან“ პიტნითა და სხვა სანელებლებით, შამფურზე შემწვარს ან მზესა და კერაზე გამხმარს, ანდა წათხში ჩადებულს. სულგუნი გამოირჩევა მძაფრი რძისმჟავური გემოთი და არომატით. სულგუნის დამზადების ცენტრია სამეგრელო (დასავლეთი საქართველო), საიდანაც, არისტოტელეს ცნობით, წარმომავლობს ძველ სამყაროში ცნობილი კოლხური ძროხა“].

სამწუხაროა, მაგრამ ფაქტია, რომ საერთაშორისო ასპარეზზე თავის დაცვა გვიხდება. სამართლიან საერთაშორისო არბიტრაჟს უნდა ვურჩიოთ სულგუნის დამზადებას დასავლეთ საქართველოს სხვადასხვა ისტორიულ-ეთნოგრაფიულ მხარეებში (სამეგრელო, სვანეთი, იმერეთი) ქართველ გლეხთა სახლებში დაესწროს. საამისოდ სომხეთის სოფლებიც მოიარონ. აგრეთვე: მონახულონ თბილისისა და ერევნის, ზუგდიდისა და კიროვაკანის, ქუთაისისა და ლენინაკანის ბაზრებიც, სადაც გლეხები, ბუნებრივია, სახლში დამზადებულ ყველს ყიდიან. ზემოთ აღვნიშნეთ, რომ ქართული ლექსიკური ერთეული „სულგუნი“ ქართველ მწერალსა და ლექსიკოგრაფს

სულხან-საბა ორბელიანი (1658-1725) „ქართულ ლექსიკონში“ აქვს შეტანილი. საინტერესოა, ეს სიტყვა სომეხ ლექსიკოგრაფს *რაჩია აჭარიანი*ს თუ აქვს შეტანილი თავის ლექსიკონში. ზემოთ იხილეთ ალინიშნა, რომ 1890-იანი წლებიდან საქართველოს საპორტო ქალაქ ფოთიდან დასავლეთ საქართველოში დამზადებული მოხარშულ-გადაზელილი ყველი – „სულუგუნი“ დასავლეთ ევროპაში დიდი რაოდენობით გადიოდა გასაყიდად. იქნებ სომეხმა მეცნიერებმა სომხეთიდან ექსპორტად გასული „სულგუნის“ დამადასტურებელი რაიმე საარქივო დოკუმენტიც გვიჩვენონ.

From the history of Georgians' eating culture - Suluguni

It is common knowledge that most diverse in ethnic sphere is an eating culture. Many elements of ethnic material culture have virtually disappeared in the era of industrialism and complex systems. Examples of these are dwelling-places, defensives, clothes. Majority of mankind has waived these elements of ethnic culture. In XIX c. the ethnicity of people was identified by clothing which is practically impossible in most cases today. In spite of the fact that food and drink of different countries have widely spread across the world, and chefs have created and produced accepted means of life sustaining, almost every nation retained eating culture unchanged. It is not surprising, because eating is one of two human instincts.

Georgians' eating culture was original and diverse due to Georgian landscape, variety of nature, geography,

climate, and agriculture, which led Georgian people to create ethnic culture in this area over centuries in full harmony with nature.

In the area of eating culture Georgian ethnic unity was not isolated as well as in other areas. Georgians innovatively share cultural achievements of other countries, and that promoted Georgian cultural progress. Well, the names of those dishes ending with suffix –ma or –ze directly indicate that they are originally from our Turkish neighbors mainly. For example *Kaurma*, *Chikhirtma*, *Tolma*, *Basturma*... but there are such aspects/phenomena and elements in this field of culture, which are characteristic only of Georgian cuisine.

This article is dedicated to one of the types of cheese, specifically to **Suluguni/Sulguni**. It goes without saying that meat and dairy products mostly were made by nomadic herdsmen; in this regard, dwellers and farmers are not excluded, as they creatively tried to develop borrowed cultural elements. Historical-ethnical parts of Georgia had their own types of cheese culture. There are different types of high quality cheese in Georgia: *Tushetian Gouda*, *Imeruli*, *Samtskhuri - Chechili* (put in the clay pot with cream) and *Tenili*, *Suluguni*... in this respect South-West Georgia was more original; for example: there are mainly two types of cheese in Shavshet-Imerkhevi region, one of which was *Pshvnilai* and it was stored during a year in wooden vessels named “Krochebi”. Hereby, we should admit that non-perishable cheese was made by farmers and dwellers. The tradition of long term cheese storage was typical to almost all historical-ethnical parts of Georgia. Vakhushti stated

about Achara: „here they make cheese which neither changes, nor moulds and is very pleasant” [Batonishvili Vakhushti, 1972: 677].

Let’s go back to our main issue - Suluguni. In 1890s, due to high feeding quality, it was imported overseas from the Poti Sea Port [Gugushvili, 1950: 94]. According to ethnographic data, it was made in the historical-ethnical parts of the West of Georgia – Samegrelo, Svaneti, Imereti, Lechkhumi and Racha. In Samegrelo *Suluguni* was called, “Selegini”, “Seleguni”, “Siogini”, and in Zemo (Upper) Imereti, Racha and Lechkhumi it was called, “Gvajilla” or “Gvajilli” [Topuria 1964:46, 51; Ghlonti, 1974: 52]. *Sulkhan-Saba Orbeliani* was also familiar with Suluguni. According to his definition “Suluguni” is a pickled, flat cheese [Orbeliani, 1966]. It is noteworthy that in Guria region Suluguni is called “kneaded”.

We do not intend to give technical details on making *Suluguni/Selegini/Seleguni/ Siogini or Gvarjilla*. We just want to admit, that Suluguni is an ordinary “Imeruli cheese” which is kneaded and overcooked. They cooked it even twice: “peoples’ experience showed that cooking twice was necessary. If it was not boiled twice, it meant that melted butter would stick on Suluguni and could not absorb salt. After cheese was taken out it was shaped by hand on the tray called “churukhi”; With both hands they separated sour cream from cheese” [Topuria, 1964: 49-50]. “In order to store Suluguni for long, it was holed on one side and banded in a way that it did not touch each other. They hanged banded rolls on the ceiling near fireplace or in the sun.

Smoked and dried Suluguni could have stored for long” [Topuria, 1964: 50].

Abkhaz people produced Suluguni in Georgia, too. The craft of making this type of cheese was unfamiliar for other Caucasian peoples. We have to remark that in Italy also had a practice to overcook cheese. Nearby Rome and Naples they called cooked cheese, “Caciocavallo”. “At markets it used to be sold in the forms of fruit, animals or humans [Fleishman, 1927: 359]. Italian cheese differed from Georgian Suluguni in a lot of ways: Italians did not knead it, while Georgians produced it by kneading and that’s why it is layered and leafy. “It is hard to state whether Suluguni is local product or borrowed one, but one thing is evident that according to literature and ethnical materials, Mengrelian Suluguni is one of the best and superior cheese product among those various cheeses which belong to matured and cheddared types of cheese (like Italian *Caciocavallo*). Production of Suluguni is characterized by high technique. The qualities of Mengrelian Suluguni – elasticity, leafy structure are developed by Georgian farmers as a result of observation and experience” [Topuria, 1964: 59]. According to ethnographic materials found in Martvili region, “cooked *Kvai/kveli*(cheese) is called *Selegini* or *Siogini*, and raw cheese is called *Kazia*. The cheese made of goat’s milk cannot be stored as it may breed worms. Cheese made from cow’s milk can be stored for long. We used to keep Selegini in wooden vessels, in *bukhun*” Narrator Varden Nachkebia, 88 years old (2012, Martvili region, Village Bakha). In the highlands of Samegrelo cheese was produced in a different way. Here we can name “Gouda”, which was made without

rennet. After August, in Fall they poured it into vessels made from goat's skin (Gouda milk), mixed with salt and pepper and hanged over the fire. The milk in Gouda slowly curdled. In a month, thick mass inside Gouda was removed, Gouda was rotated and kneaded. They also had a practice to twist or plait cheese – “plaits of women's hair or whip”.

It is so long since other peoples are trying to deprive this achievement of Georgian ethnic culture from us. Ossetian and Abkhaz authors are stealing Georgian history including Georgian ethnic culture:

I. In 1987, at Batumi Ethnic Republican Conference Abkhaz researcher *Kopeshavidze* (now *Tarjiman-Oghli*) read report in which he stated that Suluguni is Abkhaz peoples product, and Georgians, specifically Mengrelians have adopted the culture of producing Suluguni from Abkhaz (as far as we know the author did not publish his work and this issue was not even mentioned in his scientific works);

II. Lately we were acknowledged/told that in Turkey they sell Suluguni as Abkazian cheese (informed by PhD Avtandil Nikolaishvili);

III. Ossetian authors (B. Kaloevi and others) write that Georgians adopted Suluguni from Ossetians; it is well-known fact that Ossetians were not familiar with the production of Suluguni at all, but in spite of this fact B. Kaloev lies readers stating that Suluguni was produced in the West of Ossetia (in Digori): *«high culture of making this type of cheese in Caucasus is known as Ossetian and Adyghe Suluguni with excellent flavor. Ossetian or Kobian cheese (village Kobi on Georgian military road) was made exclusively from goat's milk, and Suluguni was made from*

cow's milk; in this respect the first was produced in Eastern Ossetia, and second one in the west part of Ossetia» [Kaloev, 1999:15]. This author writes myths in his other works too, where he states for unacknowledged readers, that West Ossetians have forgotten methods of producing Suluguni since Mongols invasion, when Alan-Ossetians' farms have degraded; furthermore, culture of producing Suluguni allegedly was spread among Mengrelians through old Persians who have settled in Colchi (Kolkheti) and later constituted Georgian population: «along with Ossetian or Kobian cheese, **in former times, Suluguni type of Cheese (Digor) was also popular in Ossetia**, which is made with special methods from cow's milk. **Nowadays, this method is forgotten by Ossetians**, but is widely spread in the west part of Georgia in Mengrelia under Ossetian name – Suluguni [12] and it is of superior quality. Here they make it from cow's milk as well. It is hard to determine the time when this type of cheese disappeared from Ossetians craft of cheesemaking. **But we can assume that it happened after Monglo's invasion followed with devastation of farming in Alan-Ossetia. It is quite possible that Mengrelians got introduced with Suluguni through Persian tribes, who had settled there and blended with local Georgians**» [Kaloev, 1971: 101]. In order to prove that black is white, the author of this citation offers false information to his readers. It should be formulated categorically that neither historian/chronicler can argue or prove the fact that the West part of Georgia was settled by Persians and as if they were blend with local Georgians. Georgian People are grateful for great Persian culture – they have learned a lot from their civilized neighbors, but Georgians certainly did not learn how to produce Suluguni from other peoples. Did

Persians forget this culture like Alan-Ossetians did? If Alan-Ossetians forget it due to Mongols' invasion, they did not give us arguments in terms of Persians – why did they forget the methods of producing Suluguni? We should highlight one more issue here: it is true that Ossetian language and Farsi is a part of the Eastern Iranian branch of the Indo-European languages family, but these two ethnos have undergone absolutely different ways of development and in terms of culture they were at different levels of development. Alan-Ossetians were nomads till the end of IV c., while Persians have long before established as civilized people with high culture who had significant influence on neighbor countries.

IV. Ossetian authors refer to works of their compatriot V. Abaev, however, he did not mention it in his works. V. Abaev only attempted to find out etymology of the word “Suluguni”. He links this word to Digori dialect of Ossetian language. He merely remarked that first word of lexical unit “sulu” means “whey” in Digori dialect: «Sulu – raw milk whey, remained after milk has been curdled...its doubtless that mengrelians borrowed “suluguni”, “sulguni” from Digorian „sulgun,» [Abaev, 1979: 197]. «Georgian (western dialect) *Suluguni*, mengrelian *Sulguni* „type of cheese, < Ossetian (Digorian form) *sulugun* (*cixt*) – «(sheese) from whey» (*sulu* plus formant *-gun*)» [Abaev 1956: 440]. The author of these statements did not consider that “Sulguni / Suluguni” is pronounced in Georgian literary language, and in Mengrelian language/speech it sounds as “Selegini” / ”Seleguni” / ”Siogini”. Accordingly, if in the above mentioned lexical unit „gini” is second component, than first component is „sio, / „silo, / „sele, instead of „sulu,. What this word has

in common with Ossetian word „sulu,, (Digori dialect) which means whey? – Nothing. We state again that „Suluguni” is a Georgian word according to Imeruli dialect: Mengrelian „Saogini,, / „Silogini,, / „Selegini,, entered Imeruli dialect and Georgian literary language in the form of Suluguni. The scientist was responsible to determine whether this word comprised formant -gun or not. Perhaps it is basal instead of formant? He did not even explain that *Suluguni* is drained of whey, and is produced after thermal processing as an overcooked and overbeaten cheese. In fact „Siogini,, / „Silogini,, / „Selegini,, is originated from the Mengrelian speaking language: „Sirsoua,, means squeezing, flattening, and „gini,, / „gino,, means to and fro, across. “Sirga”/ “Sirgali” means clumsily extended. Therefore, the word denoting Mengrelian cheese product (“Selegini” / “Seleguni” / “Siogini”) directly means clumsily extended, rubbed, laid across, thick, boiled, new cheese. V. *Abaev* has also brought other naïve statements concerning etymology. For example, etymology of the Village “Toborza” of Dvaleti region. It turned out that this lexical unit means “dancing” in Hungarian language. Along with linguistic knowledge, scientist should be familiar with history – when did Hungarians and Ossetians contacted historically? Nevertheless, it did not happen in Caucasus. One group of Alan-Ossetians settled in Hungary during Mongols’ invasion and overtime they assimilated with locals. That’s how it was. Meanwhile, Dvaleti was ethnically Georgian till late Middle Ages. On the other hand, according to V. *Abaev*, there are many Mengrelizms in Ossetian language [*Abaev*, 1949: 323-331], but there are no tracks of Ossetian words in Mengrelian language. Hence, if there is a link between first component of the word “Suluguni” (sul-) and Ossetian language, possibly it was to the contrary?

Again, V. *Abaev* did not state that Georgians have learned the craft of cheesemaking from Ossetians; he just

referred to the etymology of the word. Even so, there was a practice of transferring terms to different languages through other methods too. For example, the name of Georgian dumpling “Khinkali”. Khinkali, in the given form (which we know) is Georgian food, Georgian product indeed. But the term is Khundzuri. In Khundzuri the term “Khinkali” means meat and their product does not look like ours at all. Dagestanian Khinkali represents boiled meat and big pieces of flattened boiled dough, which are served together at the table. “Khashlama” is a Turkish term, but it does not mean that Georgians did not eat meat before this term enrooted in our language. Once more, when lexical unit of one language enters another it does not imply/indicate adoption of cultural element.

We have already mentioned that Suluguni was known under the name of Gvajilla in other ethnographic parts of Georgia (Racha, Lechkhumi, and Upper Imereti). Did Georgians adopt the word from Ossetians? No doubt that Gvajilla is pure Georgian lexical unit.

It is crucial moment that Ossetians were not aware of making this type of cheese (cooked and prickled). It comes down to a simple question: Georgians have learned methods of producing this type of cheese from Ossetians and they have lost this tradition; how come that such an important element of culture got lost? There are not found any facts like these in the history of culture. Ethnic culture disappears only along with ethnos. Ordinary Ossetian cheese is widely known in Caucasus and Georgians could pick that up.

Imagination of Ossetian authors is boundless in inventing mythologems and depriving other people’s culture. They cannot clearly formulate the period of when Georgians became skilled at making Suluguni. Recently published book by Miklouho-Maclay Institute of Ethnography suggests new date of transferring cultural elements from one people to another as early as in XXc. Meantime, they are shamelessly

trying to “prove” that culture of making Suluguni was peculiar to Ossetians until later. Neither ethnologist has ever written something like this (above we mentioned that Ossetians have lost traditions of making Suluguni since Mongols’ invasion, according to B. Kaloev). It would be proper to extract full text from the book: «One of the types of cheese was so called mother-in-law’s cheese – *сылыконд цыхт*(*silikond tsikht*) or *сулугуни* (Suluguni) (in Digorian dialect) made from whey (*sili*) remained after production. In order to produce it, they use whey which is gathered for several days and cooked over a low fire. They separate mass from whey and salt it. This method of cheesemaking became popular under Ossetian name *Suluguni*, which means “made from whey” in Digori dialect.» [Abaev, 1956.440]. Technique of making Ossetian cheese *suluguni*, produced from whole milk was adopted by Georgians in the early XXc. and entered their cuisine» [Ossetians, 2012: 138, 140]. This rambling does not even deserve any comments. The author of this citation/extract has no idea about technique of making Suluguni nothing to say about other issues. Allegedly Suluguni is made from whey. We replicate again: lexical unit “Suluguni” is mentioned in *Sulkhan-Saba Orbeliani’s* dictionary; Georgian lexicographer lived long before XXc. He was born in 1658 and died in 1725.

As to Abkhaz, generally, Abkhaz people as citizens of Georgia were actively involved in creating common Georgian culture. It is definite that Abkhaz and their neighbor Georgians (Mingrelians and Svans) have some common elements of culture. Neighborhood and interpenetration of population factored this environment. Contemporary Abkhaz were related to North Caucasian Adyghe linguistic-ethnic elements. Suluguni did not exist in Adyghe ethnos. Below we will explain why. From linguistic and ethnic point of view, Abazins are closest to Abkhaz (Turkish world never told apart Abkhaz and Abazins till now).

Scientific literature clearly states that Abazins migrated to North Caucasus from Black Sea coast (current Northwest territory bordering Abkhazeti). Among Abazins they branch out two ethnic groups / territorial units: *Tapanta* and *Ashkharua / Shkaraua*. Tapanta clan migrated from Northwest territory (between Bzipi and Tuapse) of Black Sea coast to North Caucasus in XIII-XIVcc., and Ashkharua clan came in the middle XVIIIc. [Abazins, 1989:15; Topchishvili, 2012: 26]. If Suluguni is made by Abaza-Abkhazian linguistic-ethnic entity, it should be peculiar to all those groups. Cooked and pickled cheese was strange to Tapanta clan, but Ashkharua clan was familiar with this type of cheese through Abkhaz [Abazins, 1989:117]. Therefore, Suluguni was not produced in Abkhaz-Abaza atmosphere. For the largest group of Abazins it was unknown. About Ashkharua, scientific literature states that they used to make two types of cheese. Product identical to Sulugni was called “Ashvalaguan”, by Ashkharua clan. This word was adopted from contemporary Abkhaz (Abkhazian “ashelaguan”). Abkhazian “ashelaguani” comes from Mengrelian language: “Selegini”, “Seleguni” > “a-shelaguan”. As scientific works state Ashkharua clan produced two types of cheese one of which was Abazian and other one – Abkhazian: **«Abazins differentiated their excellent cheese and cheese made in Abkhazeti. They call Abkhazian high-quality cheese Ashelaguan»** [Bzhania, 1973:102].

Thus, Ashkharua clan does not consider Suluguni as their own cheese and they call it Abkhazian. They call it Abkhazian as they learned to make it from Abkhaz. Conclusion is clear: Suluguni was not produced among Abkhaz-Abazins ethnic entity. It is proved by the fact that *Kiachi* local group were found in both Tapanta and Abkhaz populace. Unlike Abkhaz *Kiachi*, Tapanta *Kiachi* did not know how to make Suluguni. They (contemporary Abkhaz and Ashkharua) became familiar with Suluguni through neighborliness with

Georgians. Ashkharua clan knows how to make Suluguni for one more reason: one of their groups which migrated from Pskhu, have emerged here later during Russian Empire's reign. One group of Abkhaz from Pskhu, who did not migrate to Ottoman Empire, moved to North Caucasus and joined Ashkharua clan (105 families, 735 souls) in *Kuvini* gorge, in 1864. Later 109 more Abkhaz (from Pskhu) joined them (Abazins, 1989: 91). Migration resulted in exchanging set of cultural elements from one ethnic group to another. In the case of Suluguni we face this kind of situation.

High quality Suluguni is made from cow's and buffalos' milk. Beef-raising was secondary for Abkhaz populace. Usually, they bred goats and they did not even have a tradition to gather/make hay. Fundamental point is that **natural-geographic environment, climate and other factors dictated people or groups of people (ethnos) to create/build culture in one or another form.** Different ethnos could not survive without harmonious relationships with nature. In this respect, **Suluguni same as overcooked and pickled cheese belongs solely to Colchian culture. Colchis (Kolkheti) was known for its extremely humid climate throughout its existence. The techniques of making Suluguni were based on these factors. Local populace derived this method in terms of humidity.** Twice cooked and beaten ordinary cheese, smoke or sun dried, used to be stored for a year and did not lose its feeding quality. Regarding ordinary Imeruli Cheese (cream-cheese) called "Kazia" by Mengrelians was perishable. **It was a big problem to Store cheese for a relatively long period in the lowlands of Colchi, in extremely humid environment. That's why Georgian farmer in harmony with nature developed special technique of making this type of cheese called Suluguni.** However, Italy has a tradition of making overcooked cheese (but they do not produce Suluguni

type of cheese because they do not follow the process of pickling).

What kind of farmers could create Suluguni culture? - Surely agriculturists versus those whose main activity was to breed livestock. Georgians are ancient agriculturists. Agriculture and stockbreeding was symbiotic phenomenon in Georgia. High level agriculture always existed along with stockbreeding, because with no draft cattle agriculture would stay primitive. Thus, interest in livestock was directly linked to Georgian agriculture and farming. For further details, **unlike nomads and seminomads, Georgians were breeding limited number of livestock. Nomads and seminomads did not need to cook or store animal products for long-term purposes. To the contrary, agriculturists were facing this problem, especially in Colchi lowlands where dampness prevented storage of animal products. As a result of limited number of cattle, due to lack of lactation, people were short of milk and dairy products from late Autumn, till early Spring. The source of overcoming this deficit was seeking new techniques of producing dairy products, specifically cheese; this achievement was made by Georgian farmers after extensive observation and creative thinking process which resulted in producing Suluguni.**

As we have already stated, “Selegini” /”Seleguni”/”Siogini” was stored in wooden vessels called “Bukhuni”. But Georgian farmer who lives in Kolkheti lowland has made special pot for storing Suluguni. It is so called, “Suluguni pot”. Its shape is narrow and slightly wider at the top and looks like thone (Georgian bakery)“ (Chikovani, 1989: 16). It was original vessel versus other Georgian ceramics. Wooden vessel “Bukhuni” is mainly used by herds, and ceramic pots are utilized by households.

What kind of lifestyle and types of farming was peculiar to Abkhaz-Adyghe people, Ossetians, and their

ancestors - Alans? All of them lived during tangible historical period and did not follow agriculture. Adyghe tribes were semi nomads who dwelled in Northwest Caucasus. **It means that beef raising was priority for them rather than agriculture. In case of soil drawing populated areas moved to another place. They had plenty animal products and did not face problems concerning storage of dairy products.** Above mentioned book about Abaz states: «by virtue of different economical and political reasons, Abazins frequently changed location of their villages, which resulted in unstable settlements» [Abazins, 1989: 90]. Regarding Alans (Ossetian ancestors), it is known fact that until 1370s they were typical nomads and their main wealth represented horses and sheep (not livestock). Hence, **neither Abkhaz nor Ossetians faced problems concerning storage of dairy products, and their living environment in terms of geography and climate did not necessitate developing storage techniques.**

Therefore, Suluguni is solely west Georgian culture / product produced in Colchi lowland and has nothing to do with Abkhaz or Ossetian craft of cheesemaking. Unfortunately, as already stated, scholared representatives of above mentioned peoples are trying to steal Georgian history and to deprive Georgian cultural achievements.

P.S. By the end of 2013 the Armenians officially claim that Suluguni is their product. In the respective structures of the EU they complain that Suluguni is not a product of the Georgian culture and state: “Suluguni is not the Georgian origin cheese as it was produced in the whole Soviet Union”. In order to prove this fact, they state: “In the Soviet Union state standards (resp.: GOST) were used for producing any products that were common for the whole country”. Due to the lack of the separate and own GOST for Georgia, Suluguni should not

be considered as a part of the Georgian ethnic culture. There is nothing to say about this absurdity. It should be mentioned that the corresponding European structures will demand the additional historical-ethnographical argumentations about “Acharian Chechili”, “Meskhetian Chechili”, “Tushetian Gouda Cheese” like Suluguni.

As the following article is dedicated to Suluguni, it will be the main issue of the question. Anyone who is familiar with history of Caucasus should prove that Armenian people have never known the cheese identical to Suluguni. If in the period of the Soviet Union Armenian and Russian cheese factories produced Suluguni without any permission of Georgian people, does it prove that it is not the element of the Georgian ethnic culture? Did anyone get a permission from the Georgians for producing Suluguni? No one has never get such a permission. As for scientific literature: **I. Alla Ter-Sarkisants. History and Culture of Armenian People From the Ancient Period to The Beginning of the XIX c., 2-nd edition, M., 2008.** The author, who is a well-known Armenian ethnologist, distinguishes only three types of Armenian cheese; none of them has got the name or technology identical to overcooked and kneaded cheese – Suluguni that was produced by the Western Georgian pheasants for centuries. Armenian people know: 1. “Glukh panir” cf.: “**Tavi Cheese**”, 2. “Motali” cf.: “Friable Cheese”, 3. “Tel Panir” / “Chechili” cf.: thread-shape cheese. They had also an experience of mixing cheese and greens, particularly

thyme that was stored in the vessels made from goat's skin.

II. The Armenians. Editors: L. M. Vardanian, G. G. Sarkisian, A. E. Ter-Sarkisiantz. M., 2012. The same types of the Armenian cheese are listed in the above-mentioned book about the Armenians and Armenian culture (p. 239). But there is also mentioned a type of cheese "Shor" that took a kind of middle place between cheese and cottage cheese. Anyone, knowing the Georgian language, will pay attention to a name of cheese "Tel Panir / Chechili" cf.: thread-shape cheese that is widely spread among the Armenian people. Exactly the same cheese was produced in the historical-ethnographical parts of south-west Georgia under the same name. The name "Chechili" directly indicates to the fact that the Armenian people have learned producing of "Chechili" cheese from the Georgian people. "Chechili" is a Georgian word derived from the verb „ruffled“, „disheveled“.

III. Peoples of Caucasus. II, editors: B. A. Gardanov, A. I. Guliev, S. T. Eremian, L. I. Lavrov, G. A. Nersesov, G. S. Chitaia. M., 1962. Two editors from the six of this volume, dedicated to the South Caucasian people, are the ethnic Armenians. We direct our attention to that fact as they were the well-known scientists and we should have confidence in them. There are named "Glukh Panir", "Tel Panir" and "Shor" among the types of the Armenian cheese (p. 470). Now let's see what they write about the types of the Georgian cheese and particularly "Suluguni": "various types of cheese are known

in Georgia: *Tushuri* (made from sheep's milk), *Imeruli*, *Suluguni*. In order to produce Suluguni type of cheese, they store salt-free cow's or buffalo's milk to be matured for two-three days. Then thin slices of cheese are put in boiled water (or milk – R. T.). Softening masses is kneaded as dough and is given a round shape. Such produced *Suluguni* type cheese is eaten raw with milk “sauces”, with mint, roasting over spit, or dried near fireplace or in the sun or putting in brine. Suluguni cheese is characterized with strong taste and aroma of milk sourness. Producing center of Suluguni Cheese is Samegrelo (Western Georgia). According to **Aristotle**, a known Colchian cow is originally from here in the ancient world” (p. 306).

Let's back again to Suluguni. Unfortunately, it's a deplorable fact that we should defend ourselves on the international arena. We should give a piece of advice international just arbitration to attend the process of Suluguni cheesemaking at the Georgian peasants' country estate in the various historical-ethnographical parts (Samegrelo, Svaneti, Imereti) of western Georgia. They can visit Armenian villages as well as bazaars of Tbilisi and Yerevan, Zugdidi and Kirovakan, Kutaisi and Leninakan, where peasants sell cheese, producing at houses. As it was mentioned above, a well-known Georgian writer and lexicographer Sul Khan-Saba Orbliani (1658-1725) stated a Georgian lexical unit “Suluguni” in his “Georgian

Dictionary”. We show interest in an Armenian lexicographer Rachia Acharian whether he stated this lexical unit in his dictionary or not. We have also stated that in 1890s, due to high feeding quality, overcooked and pickled cheese “Suluguni”, produced in western Georgia, was imported from the Poti Sea Port to Western Europe. Perhaps, the Armenian scientists can show any archival document to prove exportation of “Suluguni” cheese from Armenia.

Abaev 1959: Абаев В. И. *Историко-этимологический словарь осетинского языка*. Т. III. (Москва, 1979). Abaev V. *Historical-etymological dictionary of Ossetian Language*. Book III, 1979.

Abaev 1956: Абаев В. И. О некоторых осетинских элементах в грузинском языке // *Труды Института языкознания АН СССР*. Т. VI. (Москва, 1956). Abaev V. I. About some Ossetian elements in Georgian language. _ Papers of Linguistics Institute, Academy of Sciences of the Soviet Union, v. VI (Moscow, 1956).

Abazins 1989: *Абазины: историко-этнографический очерк* (Черкесск, 1989). *Abazins. Historical-ethnological outline*. 1989.

The Armenians 2012: *Армяне*. Ответственные редакторы: Л. М. Варданян, Г. Г. Саркисян, А. Е. Тер-Саркисянц. (Москва, 2012). *The Armenians*. Editors: L. M. Vardanian, G. G. Sarkisian, A. E. Ter-Sarkisiant. (M., 2012).

Batonishvili Vakhushhti 1973: ბატონიშვილი ვახუშტი. *აღწერა სამეფოსა საქართველოსა*. ტექსტი დადგენილი ყველა ძირითადი ხელნაწერის მიხედვით სიმონ ყაუხჩიშვილის მიერ (თბილისი, 1973). Batonishvili Va-khushti. *Description of Georgian Kingdom*. The text is writ-ten according to all general manuscripts by S. Khaukhchishvili. (Tbilisi, 1973).

- Ghlonti 1974:** ქართულ კილო-თქმათა სიტყვის კონა, I, შეადგინა ალ. ლლონტმა, (თბილისი, 1974). Dictionary of Georgian dialects I, written by Al. Ghlonti. 1974.
- Bzhania 1973:** Бжания Ц. Н. *Из истории хозяйства и культуры абхазов* (Сухуми, 1973). Bzhania T. About Abkhaz farms and culture, 1973.
- Chikovani 1989:** თ. ჩიქოვანი. *ეთნოარქეოლოგიური ეტიუდეები* (თბილისი, 1989). T.Chikovani. *Ethnic-archeological etudes*. 1989.
- Gugushvili 1950:** პ. გუგუშვილი. *შინამრეწველობა საქართველოსა და ამიერკავკასიაში 1801-1820 წლებში* (თბილისი, 1950). Gugushvili P. *Domestic industry in Georgia and Transcaucasia in 1801-1820*. – Works of Economic Institute, 1950.
- Kaloev 1999:** Калоев Б. А. *Осетинские историко-этнографические этюды* (Москва, 1999). Kaloev. B.A. Historical-ethnological etudes of Ossetia. 1999.
- Kaloev 1971:** Калоев Б. А. *Осетины (Историко-этнографическое исследование)* (Москва, 1971). Kaloev. B.A. *Ossetians (Historical-ethnological research)*. 1971.
- Orbeliani 1966:** sulxan-saba orbeliani. *Txzulebani*, tomi IV-2 (Tbilisi, 1966). Orbeliani S. *writings*, book IV-2, 1966.
- Ossetians 2012:** *Осетины* / Ответственные редакторы: Цаллагова З. Б., Чибиров Л. А. (Москва 2012). *Ossetians*. Executive editors: Z. B. Tsalagova, L. A. Chibirov, 2012.
- Peoples of Caucasus 1962:** *Народы Кавказа*. II, под редакцией Б. А. Гарданова, А. И. Гулиева, С. Т. Еремяна, Л. И. Лаврова, Г. А. Нерсесова, Г. С. Читая (Москва, 1962). *Peoples of Caucasus*. II, editors: B. A. Gardanov, A. I. Guliev, S. T. Eremian, L. I. Lavrov, G. A. Nersesov, G. S. Chitaia. M., 1962.
- Ter-Sarkisants 2008:** Алла Тер-Саркисянц. *История и культура армянского народа. С древнейших времен до на-чала XIX в., 2-е издания* (Москва, 2008). Alla Ter-Sarkisants. *History and*

Culture of Armenian People From the Ancient Period to The Begining of the XIX c., 2-nd edition (Москва, 2008).

Topuria 1964: ნ. თოფურია. რძის დამუშავების ხალხური წესები სამეგრელოში (ყველი). – *ქართველი ხალხის სამეურნეო ყოფა და მატერიალური კულტურა* (თბილისი, 1964). Topuria N. Folk methods of milk processing in Samegrelo (cheese). – *Farmers life and material culture in Georgia* (Tbilisi, 1964).

Topchishvili 2012: რ. თოფჩიშვილი. *კავკასიის ეთნოლოგია* (თბილისი, 2012). R. Topchishvili. *Ethnology of Caucasus*, 2012.

Fleishman 1927: Флейшман В. *Молоко и молочное дело* (Вологда-Москва, 1927). Fleishman V. *Milk and dairy products*, 1927.

Из истории культуры питания грузин: сулугуни

Общеизвестно, что в сфере этнической культуры самой многообразной является культура питания. В эпоху индустриализма и технического прогресса фактически исчезли многие проявления этнической материальной культуры. В качестве примера можно привести жилищные и оборонительные сооружения, одежду. Значительная часть человечества смирилась с потерей этих элементов этнической культуры. Если в XIX веке этничность человека распознавалась в основном по его одежде, сегодня это стало практически невозможным. Несмотря на то, что во всем мире от одних народов к другим передались и получили широкое распространение те или иные напитки и кушанья, и кулинары создали приемлемые в глобальном масштабе средства питания, обеспечи-

вающие жизнеспособность людей, тем не менее, каждый народ почти в неизменном виде сохранил собственную культуру питания. Это и неудивительно, поскольку одним из двух основных инстинктов человека является именно питание.

Оригинальной и разнообразной была культура питания грузин, что обуславливалось ландшафтным, природно-географическим и климатическим многообразием Грузии и, исходя из этого, многосторонностью её хозяйственного быта. Так что, в указанной сфере грузинский народ на протяжении веков в полной гармонии с природой творчески создавал этническую культуру.

Так же, как и в других областях культуры, в сфере культуры питания грузинское этническое единство не представляло собой некую замкнутую в себе, изолированную структуру. Грузины творчески приобщались к культурным достижениям других этносов, что, в свою очередь, обуславливало прогресс грузинской культуры. Не вдаваясь в глубокие рассуждения, мы можем констатировать, что названия блюд и кушаний, оканчивающиеся на *-ма*, являются прямым свидетельством того, что они заимствованы нами, так же как и другими нашими соседями, преимущественно от турок, в частности: *каурма*, *чихиртма*, *толма*, *бастурма*... Но в данной сфере культуры существуют такие явления и элементы, которые возникли исключительно в среде грузинского народа.

Нижеследующая работа касается сыра и его разновидности – *сулгуни* / *сулгуни*. Мы не начнем здесь дискутировать по поводу того, что большая часть мясных и

молочных продуктов создана кочевыми народами, занимающимися скотоводством. Но в этом отношении не были исключением ни оседлые народы, занимавшиеся земледелием: они ведь творчески подходили к обработке и освоению перенятых у кочевников культурных элементов. Для каждого историко-этнографического края Грузии была характерна определенная разновидность культуры сыра. Высоким качеством отличаются *тушинский сыр гуда*, *имеретинский сыр*, *самцхийский сыр* и здешние же *чечили* (букв. «трепанный»; деликатесный сыр наподобие косичек, сплетенных из сырной массы по длине волокон, которые укладывают в глиняные горшочки и заливают сливками) и *тенили* (букв. «заполненный, набитый»; изысканный сыр, изготавливаемый из жирного молока, который «набивают» в глиняный горшок при определенном температурном режиме до его созревания), *сулугуни*... Особой оригинальностью выделялись регионы Юго-Западной Грузии. Например, в Шавшет-Имерхеви в основном готовили два вида сыра, один из которых, называемый *пшвнилаи*, заготавливали впрок и в течение года хранили в специальных деревянных кадках – «*кrotchebi*». Здесь же заметим, что приготовление сыра, предназначенного для длительного хранения, было прерогативой оседлых, земледельческих народов. Традиция длительного хранения сыра была присуща почти для всех историко-этнографических уголков Грузии. Касаясь быта Аджарии, Вахушти Багратиони писал: «Здесь дела-

ют сыр... который никогда не портится, не плесневеет, пригоден к еде всегда, когда заблагорассудится»²⁴.

Вернемся к разновидности сыра – сулугуни. Из-за высокой питательной ценности сулугуни с 1890-х годов его начали вывозить на экспорт из Потийского порта²⁵. Согласно этнографическим сведениям, сулугуни готовили в историко-этнографических краях Западной Грузии – Самегрело (Мегрелия), Сванети, Имерети, Рача и Лечхуми. В Самегрело этот сыр назывался «селегини», «селегуни», «сиогини», в Земо (Верхней) Имерети, Рача и Лечхуми – «гваджила», «гваджили»²⁶. «Сулугуни» упоминается и у Сулхан-Саба Орбелиани. Согласно его толкованию, «сулугуни – полученный путем замешивания плоский сыр»²⁷. Примечательно, что в Гурии сулугуни называли «гадазелили» (букв. «замешанный, перемятый»).

Мы не ставим в статье целью подробное рассмотрение технологии изготовления *сулугуни / селегини / селегуни / сиогини / гваджила*. Отметим лишь то, что сулугуни – это обычный «имеретинский сыр», подвергшийся варке (кипячению) и замешиванию (подобно тесту). Приме-

²⁴ *Багратиони Вахушти*. Описание царства Грузинского / Текст по всем основным рукописям установлен С. Каухчишвили. – Тб., 1973. – С. 677. – Груз.

²⁵ *Гугушвили П.* Кустарная промышленность в Грузии и Закавказье в 1801-1820 годах // Труды Института экономики. – Тб., 1950. – С. 94. – Груз.

²⁶ *Топуриа Н.* Народные методы обработки молока в Самегрело (сыр) // Хозяйственный быт и материальная культура грузинского народа. – Тб., 1964. – С. 46, 51. – Груз.; Словарь грузинских народных говоров. I / Составил *Ал. Глонти*. – Тб., 1974. – С. 152. – Груз.

²⁷ *Орбелиани С.-С.* Сочинения. Т. IV-2. – Тб., 1966. – С. 118. – Груз.

нялась и технология второй варки. «Согласно народному опыту, вторая варка была необходима; если сулугуни не варить дважды, тогда в нем сохранялось топленое масло («эрбо»), и он не впитывал соль. После выработки из молока сырной массы сулугуни её вручную замешивали на подносе – «чурухи», месили обеими руками»²⁸. «Когда сулугуни хотели хранить длительное время, тогда его головки продырявливали с одного края и нанизывали на веревку таким образом, чтобы они не касались друг друга. Такие связки головок сулугуни для просушки подвешивали к потолку вблизи от огня (очага) или на солнце. Копчёный и высушенный сулугуни мог долго храниться»²⁹.

В Грузии сулугуни готовили и абхазы. Изготовление указанного вида сыра другим народам Кавказа было неизвестно. Непременно следует отметить, что варка сыра была известна и в Италии – производимый в окрестностях Рима и Неаполя сыр назывался «качокавалло». Ему придавали форму разных фруктов, животных или человека, и в таком виде продавали на рынках³⁰. Итальянский качокавалло в значительной мере отличался от грузинского сулугуни: итальянский сыр не месили, а

²⁸ **Топуриа Н.** Народные методы обработки молока в Самегрело (сыр) // Хозяйственный быт и материальная культура грузинского народа. – Тб., 1964. – С. 49-50. – Груз.

²⁹ **Топуриа Н.** Народные методы обработки молока в Самегрело (сыр) // Хозяйственный быт и материальная культура грузинского народа. – Тб., 1964. – С. 50. – Груз.

³⁰ **Флейшман В.** Молоко и молочное дело. - Вологда-Москва, 1927. - С. 359.

грузинский получали в результате тщательного замешивания, что обуславливало его слоистость. «Трудно утверждать, является ли сулугуни продуктом местного происхождения или он получен путем заимствования, но бесспорно одно: согласно литературным и этнографическим материалам, мегрельский сулугуни – продукт отменного и улучшенного качества среди многочисленного ассортимента сыра, известного в виде чеддеризированного зрелого сыра (к такой группе относится итальянский качокавалло). Изготовление сулугуни характеризуется высокой техникой. Свойства мегрельского сулугуни – эластичность, слоистость – выработаны грузинским крестьянином на основе длительного практического наблюдения и опыта»³¹. Согласно этнографическим материалам, добытым в Мартвильском районе, «варёный сыр называется *селегини* / *сиогини*, а неварёный – *казиа*. Сыр, изготовленный из козьего молока, не годен для хранения, в нем заводятся черви, а сыр из коровьего молока – *селегини* – можно хранить довольно длительное время. Для этого мы пользовались деревянной посудой – *букуни*»³². В горной Самегрело умели готовить разные сорта сыра. Можно назвать, например, сыр гуда («*гудис квели*»), изготавливаемый без закваски. В конце августа, осенью в выделанный из козьей шкуры бурдюк – гуда – заливали молоко, смешанное с солью и большим коли-

³¹ **Топуриа Н.** Народные методы обработки молока в Самегрело (сыр) // Хозяйственный быт и материальная культура грузинского народа. – Тб., 1964. – С. 59. – Груз.

³² Рассказчик Варден (Хуту) Евфимович Начкебия, 88 лет (2012 год, Мартвильский район, с. Баха).

чеством черного перца, и подвешивали этот гуда над самым очагом. Помещенное в бурдюк-гуда молоко постепенно загустевало, а спустя месяц образовавшуюся таким образом сгущенную сырную массу снимали из-под потолка, затем сыр гуда начинали месить, переворачивая в разные стороны. Умели мегрелы готовить и «*дапцнили*» («плетёный») сыр – «плели подобно девичьим косам или кнуту».

На эти достижения грузинской этнической культуры уже давно притязают представители других этносов. Осетинские и абхазские авторы бессовестно обкрадывают историю Грузии, и теперь «очередь» дошла уже и до нашей этнической культуры:

I. В 1987 году на Батумской республиканской конференции этнологов абхазский исследователь *Копешавидзе* (ныне – *Тарджиман-оглы*) прочитал доклад, в котором говорилось о том, что культура сулугуни – это сугубо абхазское творение и что население Западной Грузии (мегрелы) переняло технологию его изготовления от абхазов. (Насколько нам известно, упомянутый автор не представил печатную версию доклада. Этот вопрос не был освещен ни в его кандидатской диссертации);

II. В последний период стало известно, что в Турции сулугуни продается под названием абхазского сыра (сведение проф. *Автандила Николаишвили*);

III. Осетинские авторы (*Б. Калоев* и др.) заявляют, что сулугуни грузины заимствовали у осетин. Общеизвестно, что осетины вообще не умели готовить сулугуни. Несмотря на это, Б. Калоев вводит читателя в заблуждение, утверждая, что этот сыр готовили в Западной Осетии

(Дигори): «Общеизвестна высокая культура приготовления на Кавказе таких сыров, как *осетинский*, *сулгуни* и *адыгейский*, обладающих высокими вкусовыми качествами. **Осетинский, или *кобинский*, сыр** (от названия селения Коби³³ по Военно-Грузинской дороге) **приготавливали исключительно из овечьего молока, а сулгуни – из коровьего, причем первый производили в основном в Восточной Осетии, второй – в Западной**³⁴. В другом труде этот же автор также слагает мифы, рассказывая несведущему читателю небывлицы о том, что западные осетины забыли секрет изготовления сулгуни во время монгольского нашествия, когда хозяйственный быт алан-осетин пришел в упадок, и якобы культуру сулгуни среди мегрелов привнесли древние иранцы, поселившиеся в Колхиде и в конечном счете ассимилировавшиеся с местным населением: *«Наряду с осетинским, или кобинским, сыром осетинам в старину был известен, по видимому, не менее популярный сорт сыра – сулгун (дигор), приготавливавшийся особым способом из коровьего молока. Осетинами теперь он забыт, но широко бытует еще в Западной Грузии у мегрелов под таким же осетинским названием – сулгуни [12] и считается у них «высшим сортом». Он делается здесь также из коровьего молока. Трудно определить время исчезновения этого сыра из быта осетин, но можно полагать, что это произошло в период после монгольского нашествия,*

³³ Речь идет о селении Коби в краю Хеви, где в XIX веке жили выселенные из Трусо осетины.

³⁴ *Калоев Б. А.* Осетинские историко-этнографические этюды. – М., 1999. – С.15.

характеризующийся, как известно, общим упадком хозяйства алан-осетин. Возможно, что и к мегрелам этот вид сыра был занесен древнеиранскими племенами, осевшими на их территории и вошедшими в состав этой части грузинского народа»³⁵. Для того, чтобы выдать желаемое за реальное, автор приведенной цитаты предлагает читателю явную фальшь. Категорически следует заявить, что ни один специалист древней истории ни в коем случае не засвидетельствует и не подтвердит факт поселения иранцев в указанном регионе и тем более их смешение с местным грузинским населением. Действительно, грузинский народ многим обязан богатой иранской культуре, он многому научился у своих цивилизованных соседей, но изготовлению сулугуни грузины, однозначно, ни у кого не учились. Разве иранцы, подобно алан-осетинам, тоже запомнили рецепт приготовления сулугуни? Если причиной тому для алан-осетин явилось монгольское нашествие, то что же обусловило забвение технологии изготовления этого сыра иранцами, – этого автор не поясняет. Нельзя не обратить внимание еще на одно обстоятельство: хотя осетинский язык и фарси относятся к иранской группе индоевропейской семьи языков, но оба эти этноса прошли совершенно различный путь развития и стояли на разных уровнях развития культуры. До самого конца IV века алан-осетины вели кочевой образ жизни, а иранцы к тому времени уже давно являлись оседлым народом и создателями высокой

³⁵ *Калоев Б. А.* Осетины (Историко-этнографическое исследование). – М., 1971. – С. 101.

культуры и цивилизации, оказывавшими большое влияние на многих соседей.

IV. Осетинские авторы цитируют труд своего соотечественника *В. Абаева*, хотя об этом он нигде не писал. В. Абаев только пытается пояснить этимологию слова «сулугуни», связывая его с дигорским диалектом осетинского языка. Он отмечает, что первая составная часть лексической единицы «сулу» на дигорском диалекте осетинского языка означает сыворотку: «*Syly|Sulu* – свежая молочная сыворотка, остающаяся после створаживания молока ... Несомненным заимствованием из дигорского *sulgun* является мегр., груз. *suluguni, sulguni*»³⁶. «Груз. (западные говоры) *sulguni*, мегр. *sulguni* – «разновидность сыра» < ос. (дигорская форма) *sulugun (cixt)* – «(сыр) с сывороткой» или «из сыворотки» (*sulu* плюс формант *-gun*)»³⁷. Автор этих слов забывает, что термин «сулгуни» / «сулугуни» относится к литературной лексике грузинского языка, а на мегрельском наречии он звучит как «селегини» / «силогини» / «сиогини». Таким образом, если в указанной лексической единице «гини» является вторым компонентом, тогда первым компонентом является не «сулу», а «сио» / «сило» / «селе». Что общего у этого слова со словом дигорского диалекта осетинского языка «сулу», означающим сыворотку? – Ничего. Еще раз повторим: «сулугуни» – слово имеретинского диалекта грузинского языка; мегрельское «сиогини» / «селегини» /

³⁶ *Абаев В. И.* Историко-этимологический словарь осетинского языка. Т. III. - М., 1979. - С. 197.

³⁷ *Абаев В. И.* О некоторых осетинских элементах в грузинском языке // Труды Института языкознания АН СССР. Т. VI. - 1956. - С. 440.

«силогини» проникло в имеретинский диалект, а оттуда – в грузинский литературный язык в форме «сулугуни». Ученый обязан был установить, действительно ли указанное слово содержит формант *-гун*. Может быть, он представляет собой корень, а не формант? Не учтено также то обстоятельство, что сулугуни – это не сыр, выработанный на основе сыворотки, а сыр, полученный в результате термической обработки (варки) и вымешивания. В действительности термин «сиогини» / «силогини» / «селегини» возник на почве мегрельского диалекта: «сирсоуа» означает «мять», «месить», «гини» / «гино» означает «туда-сюда», «взад-вперед», а «сирга» / «сиргали» – «уродливо длинное». Таким образом, слово, обозначающее мегрельский продукт питания, – «сиогини» / «силогини» / «селегини» – непосредственно означает уродливо вытянутый в длину, перемешанный и переложенный туда-сюда, малосольный вареный сыр. В. Абаев предлагает немало и других примитивных этимологий. Например, этимологию двалетского села «Тоборза». Согласно его пояснению, данная лексическая единица по-венгерски означает «танец». Кроме лингвистических знаний, в таких случаях от исследователя требуется и хорошее знание истории: где и когда венгры и осетины имели точки соприкосновения? Во всяком случае, подобные контакты не имели места на территории Кавказа. Одна группа алан-осетин в период монгольского нашествия расселилась на территории Венгрии и со временем ассимилировалась с местным населением. Только и всего. Двалети же вплоть до позднего средневековья была этнически грузинской областью. Это во-первых. Во-

вторых, согласно исследованиям того же В. Абаева, в осетинском языке много мегрелизмов³⁸, а в мегрельской речи осетинская лексика вообще не фиксируется. Так что, если и существует какая-либо связь между первым компонентом слова «сулгуни» (*сул-*) и осетинским языком, то не обратная ли это связь?

Повторяем, В. Абаев нигде не писал, что грузины научились готовить сулгуни у осетин; он говорил лишь об этимологии слова. Если даже так и было, переход термина из одного языка в другой происходил и иным путем. Возьмем, к примеру, название грузинского блюда «хинкали». В том виде, в каком мы его знаем и едим, хинкали – действительно грузинское блюдо, творение грузинской кухни, но сам термин «хинкали» – аварский. На аварском языке «хинкали» означает «мясо», и это кушанье совсем не похоже на наше хинкали. Дагестанское блюдо хинкали представляет собой вареное мясо и большие куски раскатанного вареного теста, которые подаются на стол вместе. «Хашлама» – термин, вошедший в грузинский из турецкого языка, но это отнюдь не значит, что до того грузины не знали и не ели вареного мяса. Таким образом, мы хотим подчеркнуть, что проникновение той или иной лексической единицы из одного языка в другой не может служить доказательством присвоения элемента культуры.

Выше мы отмечали, что в других этнографических уголках Западной Грузии (Рача, Лечхуми, Земо Имерети)

³⁸ *Абаев В. И.* Осетинский язык и фольклор. I. - М.-Л., 1949. - С. 323-331.

сулугуни был известен под иным названием – «гваджила». Может, и это слово грузинами заимствовано у осетин? «Гваджила» – исконно грузинская лексическая единица.

Главное, о чем следует сказать: осетины вообще не знали технологию приготовления такого вида сыра, как сулугуни, – варёного и перемешанного. Возникает закономерный вопрос: грузины научились изготовлению такого сыра у осетин, а осетины его потеряли? Как могла произойти потеря такого важнейшего элемента культуры народа? В истории культуры подобные факты вообще не фиксируются. Потеря этнической культуры может иметь место только в случае исчезновения этноса – носителя этой культуры. Традиционный осетинский сыр славится на всем Кавказе, и если говорить об освоении, перенятии элемента культуры другого этноса, грузины должны были научиться его приготовлению.

Создание осетинскими авторами мифологем и присвоение осетинами чужих культур переходит все границы. Они даже не могут договориться по поводу того, когда грузины научились у них приготовлению сулугуни. В довольно объемной книге, изданной совсем недавно в Москве под грифом Института этнологии и антропологии имени Н. Миклухо-Маклая, нам была предложена новая дата проникновения элемента культуры одного народа в другой народ – начало XX века. Нам бесстыдно доказывают, что якобы культура изготовления сулугуни была характерна для осетин вплоть до последних времен. По сей день ни один этнолог не написал ничего подобного. (Выше речь шла о том, что осетины по-

теряли рецепт приготовления сулугуни вследствие монгольского нашествия. Это утверждал *Б. Калоев*). Правомернее было бы полностью привести здесь соответствующий текст из указанной книги: *«Одной из разновидностей сыров были так называемые тощие сыры – сылы-конд цыхт или сулугуни (в дигорском диалекте), сделанные из сыворотки сылы, оставшейся после приготовления сыра. Для его производства используют сыворотку, собранную за несколько дней, которую уваривают на медленном огне. Всплывшую от сыворотки массу солят. Этот способ приготовления сыра получил широкую известность под осетинским названием сулугуни, начинающим в переводе с дигорского диалекта осетинского языка «сделанный из сыворотки» (Абаев, 1956: 440). Технология приготовления осетинского сыра сулугуни, приготавливаемого только из цельного молока, как и его название, уже в начале XX в. была перенята грузинами, и сыр широко вошел в их рацион»³⁹*. Подобные бредни даже не заслуживают комментариев. Если оставить всё в стороне, автор приведенной цитаты не имеет ни малейшего представления о технологии изготовления сулугуни. Оказывается, сулугуни готовится из сыворотки. Мы просто еще раз упомянем толковый словарь грузинского языка *Сулхан-Саба Орбелиани*, в который внесена лексическая единица «сулугуни», а этот выдающийся грузинский лексикограф жил и творил задолго до XX века – он родился в 1658 году и скончался в 1725 году.

³⁹ Осетины / Ответственные редакторы: *Цаллагова З. Б., Чибиров Л. А.* - М., 2012. – С. 138, 140.

Теперь перейдем к абхазам. Естественно, как коренные жители грузинского государства, абхазы были активно вовлечены в создание общей грузинской культуры. Установлено, что для абхазов и их соседей грузин (мегрелов и сванов) были характерны некоторые общие элементы культуры. Это обстоятельство же было обусловлено не только их соседством, но и «взаимопроникновением» населения. Современные абхазы с языковой и этнической точки зрения родственны северокавказскому племени адыгов. Этносам адыгского происхождения культура сулугуни была неизвестна – такой нужды у них и не было (об этом несколько ниже). В языковом и этническом отношении ближе всех к абхазам стоят абазины (турецкий мир ни в позднее средневековье, ни в XIX веке, ни сегодня не разделял и не разделяет абхазов и абазин, воспринимая их как один этнос).

В научной литературе подчеркивается, что абазины переселились на Северный Кавказ с побережья Черного моря, в частности с отрезка, прилегающего к территории современной Абхазии с северо-запада. У абазин выделяют две этнографические группы / территориальные единицы. Это: *тапанты* и *ашхары / шкарауа*. Тапанты, обитавшие в Причерноморье, на отрезке между Бзыбью и Туапсе – территории, сопредельной с современной Абхазией с северо-западной стороны, переселились на Северный Кавказ в XIII-XIV веках, а ашхары – в середине XVII века⁴⁰.

⁴⁰ *Абазины*: историко-этнографический очерк. - Черкесск, 1989. - С.15; *Топчишвили Р.* Этнология Кавказа. – Тб., 2012. – С. 26. – Груз.

Если сулугуни – результат творения абазино-абхазского этнолингвистического единства, тогда этот сыр должен быть характерен для всех этих групп. Заранее заметим, что из абазин для тапантов сулугуни, т. е. сыр, полученный путем варки и замешивания, был неизвестен, а для ашхаров такой вид сыра был известен посредством абхазов⁴¹. Таким образом, сыр сулугуни не является «достоянием» абхазско-абазинского этноса. Самой большой группе абазин он не был известен. Что касается ашхаров, в научной литературе отмечено, что они изготавливали два сорта сыра: абазинский и абхазский. Продукт, аналогичный сулугуни, ашхары называли словом «ашвалагван», заимствованным ими от современных абхазов (абхаз. «ашэлагуан»). В абхазский же язык термин «ашэлагуан» проник из мегрельского наречия: «селегини», «селегуни» > «а-шэлагуан». **«Абазины различали достоинства сыра собственного приготовления и сыра, изготовленного непосредственно в Абхазии. Они называют абхазский качественный сыр – ашэлагуан»⁴².**

Таким образом, сами ашхарские абазины не считают сыр типа сулугуни собственным и называют его абхазским. Абхазским же называют потому, что способ приготовления этого сыра они переняли непосредственно от абхазов. Заключение, исходя из всего сказанного, однозначно: сулугуни не возник в лоне абхазско-абазинского этнического единства. Данный факт подтверждается и

⁴¹ **Абазины:** историко-этнографический очерк. - Черкесск, 1989. - С.117.

⁴² **Бжания Ц.** Н. Из истории хозяйства и культуры абхазов. - Сухуми, 1973. - С. 102.

тем, что локальная группа *киачей* существовала и среди тапантских абазин, и среди абхазов. В отличие от абхазских киачей, тапантские киачи не умели готовить сулугуни. В их отдельных группах (современные абхазы и ашхарские абазины) сулугуни распространился вследствие соседского сосуществования с грузинами. Умение готовить сулугуни ашхарскими абазинами не вызывает удивления потому, что среди них встречается группа переселенцев родом из Псху, оказавшихся здесь довольно поздно, с распространением юрисдикции Российской империи. Одна часть псхусских абхазов, не переселившихся в Османскую империю, в 1864 году мигрировала на Северный Кавказ, присоединившись в *Кувинском* ущелье к ашхарским абазинам (105 семей, 736 душ человек). Со временем к этим 736-ти душам добавилось еще 109 душ псхусских абхазов⁴³. Следствием таких миграций являлось привнесение, переход целого ряда элементов, присущих культуре одного этноса, в культуру другого этноса. В случае с сулугуни мы имеем дело именно с таким явлением.

Качественный сулугуни готовится только из коровьего или буйволиного молока. У абхазов же скотоводство было второстепенной отраслью хозяйства. Они в основном занимались разведением коз, и у них даже не существовало традиции заготовки сена. Как мы уже отмечали выше, сыр из козьего молока скоропортящийся – в нем заводятся черви. Главное состоит в том, что **именно**

⁴³ *Абазины*: историко-этнографический очерк. - Черкесск, 1989. - С. 91.

природно-географическая среда, климат диктовали людям или группам людей (этносам) создание той или иной формы культуры. Без гармонических отношений с природой жизнь этносов невозможна. В этом плане сулугуни, или варёный и перемешанный сыр, представляет собой достояние исключительно колхской культуры. На протяжении всей истории Колхида характеризовалась избыточной влажностью. К технологии изготовления сулугуни местных жителей подтолкнула именно чрезмерная влажность климата. Дважды сваренный и перемешанный обыкновенный сыр или долго замешиваемый сыр, а также копчёный или просушенный на солнце сыр, как правило, мог храниться целый год, не утрачивая при этом питательной ценности. Что касается обыкновенного свежесваренного малосолевого имеретинского сыра, именуемого в Самегрело «казиа», он не предназначался для длительного хранения. Особенно проблематичным было сравнительно длительное хранение сыра на Колхидской низменности, в условиях повышенной влажности. Поэтому грузинский крестьянин, находившийся в гармонии с природой, эмпирическим путем пришел к специфической технологии изготовления сыра. Хотя технология варки сыра известна и итальянцам (однако они не получают продукт, аналогичный сулугуни, поскольку у них процесс варки не сопровождается процессом замешивания).

Последователем какого уклада хозяйственной деятельности должен был являться народ, создавший культуру сулугуни? – Разумеется, земледельческий, а не скотоводческий народ. Грузины же являются древнейшим земле-

дельческим народом. В Грузии земледелие и скотоводство были представлены в симбиозной форме. Высокого уровня развития земледелия нельзя было достичь в отрыве от скотоводства, поскольку без использования тягловой силы земледелие носило бы примитивный характер. Так что, в хозяйстве грузинского народа скотоводство было подчинено интересам земледелия. Точнее говоря, в отличие от кочевых и полукочевых народов, у равнинных грузин скот имелся в ограниченном количестве. Кочевым и полукочевым скотоводческим народам не требовалась заготовка продуктов скотоводства впрок, для длительного хранения. Перед земледельческими народами, разводившими скот в ограниченном количестве, такая проблема стояла, тем более в таких природно-географических условиях, какие существовали на Колхидской низменности, – влага не позволяла долго хранить продукты скотоводства. В условиях же ограниченного скотоводства (конечно, по сравнению с кочевыми и полукочевыми этносами), в период с поздней осени до ранней весны, ввиду прекращения или сокращения лактации, человек испытывал дефицит молока и молочных продуктов. Источником восполнения этого дефицита являлись поиски новых технологий приготовления молочных продуктов, в данном случае сыра. И такие технологии грузинскому труженику удалось изобрести благодаря длительным наблюдениям и творческим экспериментам, создав такую разновидность сыра, как сулугуни.

Как отмечалось выше, в Самегрело селегини / сиогини / силогини хранился в деревянной посуде – «букуни».

Хотя грузинский крестьянин, живший на Колхидской низменности, создал и специальный горшок для хранения этого сыра, так наз. «*сасулгуне котани*». Эта посуда «*по своей форме напоминает узкий тонэ с несколько открытым устьем*»⁴⁴. Этот керамический горшок стоял особняком во всей массе хозяйственной грузинской посуды и смотрелся довольно оригинально. Деревянные кадки – «букуни» – преимущественно использовали пастухи, а керамический «сасулгуне котани» использовали в домашних условиях.

Каков был уклад жизни и хозяйства народов абхазско-адыгского происхождения, осетин и их предков алан? Народы абхазско-адыгского происхождения и предки осетин аланы в исторически обозримом периоде не были оседлыми и постольку не вели земледельческий образ жизни. В Северо-Западном Кавказе адыгские племена вели полукочевой образ жизни, а это означало, что приоритетной отраслью их хозяйства являлось скотоводство, а не земледелие. После истощения земли населенный пункт менял местоположение. Продукты скотоводства у них имелись в достаточном количестве, поэтому проблема длительного хранения молочных продуктов, в частности сыра, перед ними не стояла. В вышеупомянутой книге, посвященной абазинам, прямо написано: «*В силу ряда экономических и политических причин абазины часто меняли местоположение своих*

⁴⁴ *Чиковани Т.* Этноархеологические этюды. – Тб., 1989. – С. 16. – Груз.

аулов, что не способствовало стабильности поселений»⁴⁵. Что касается предков осетин алан, общеизвестно, что до 70-х годов IV века они являлись типичными номадами, главнейшим богатством которых были лошади и овцы (а не коровы). Таким образом, ни у абхазов, ни у осетин проблемы хранения молочных продуктов, в том числе сыра, не существовало. И жили они в таких природно-географических и климатических условиях, что у них не было необходимости задуматься об изобретении технологии длительного хранения этой продукции.

Таким образом, сулугуни – исключительно западно-грузинская культура, продукт, созданный на Колхидской низменности, а не абхазский или осетинский. К сожалению, как мы уже отмечали выше, образованные представители указанных народов пытаются присвоить не только грузинскую историю, но и культурные достижения грузин.

Р. С. В конце 2013 года стало известно, что официальные претензии относительно сулугуни выдвинули армяне. Они подвергают сомнению принадлежность сулугуни грузинской культуре, признанную соответствующими структурами Евросоюза, и в предъявленном иске отмечают, что «сулугуни не является сыром грузинского происхождения, поскольку он производился во всем Советском Союзе». С целью подтверждения факта производства сулугуни во всем Советском Союзе армяне ука-

⁴⁵ *Абазиньг*. историко-этнографический очерк. - Черкесск, 1989. - С. 90.

зывают, что «в период СССР для производства продукции использовались государственные стандарты, так наз. ГОСТы, единые для всего государства. Соответственно, для Грузии дополнительной аргументацией в пользу «сулугуни» не может служить обозначение географического происхождения продукции». Исходя из сказанного, поскольку во времена Советского Союза у Грузии не было собственного ГОСТа, сулугуни не может быть признан частью грузинской этнической культуры. Прежде чем сделать комментарий по поводу этого нон-сенса, скажем, что соответствующие европейские структуры, кроме сыра «сулугуни», требуют дополнительных историко-этнологических аргументаций относительно «аджарского члечили», «месхетинского чечили», «тушинского сыра гуда» и «чурчхелы».

Так как настоящая статья касается «сулугуни», на сей раз остановимся только на этом продукте. Все те, кто хорошо знают этнологию Кавказа, подтвердят, что армянский народ не знал и не знает сыра ни под аналогичным названием, ни изготовленного по аналогичной технологии. Если во времена СССР сыроваренные заводы Армении и России без ведома Грузии производили сулугуни, разве это доказывает, что указанный продукт не является элементом грузинской этнической культуры? Кто-нибудь брал разрешение на его производство у грузинского народа? – Конечно, нет.

Теперь обратимся к соответствующей научной литературе: **И. Алла Тер-Саркисянц. История и культура армянского народа. С древнейших времен до начала XIX в., 2-е издание. - М., 2008.** Автор – весьма известный,

авторитетный армянский этнолог. Она фиксирует всего три вида армянского сыра, но ни один из них ни по названию («сулугуни»), ни по технологии изготовления даже близко не стоит к сыру, получаемому в результате варки и мешания, который крестьяне Западной Грузии производили в течение многих веков. Армянам были известны: а) «глух панир», или «сыр-головка»; б) «мотал», или рассыпчатый сыр и в) «тел панир» / «чечили», или нитевидный сыр. Кроме того, армяне добавляли в сыр зелень, особенно бегкондара (тимьян, чабрец; англ. Thyme). Такой сыр, как правило, выдерживали в бурдюках.

II. Армяне / Ответственные редакторы: Л. М. Варданян, Г. Г. Саркисян, А. Е. Тер-Саркисянц. - М., 2012. В указанной солидной книге, касающейся армян и армянской культуры, в числе разновидностей армянского сыра названы те же разновидности, что и в предыдущей книге (с. 239). Но добавлена еще одна разновидность сыра – «шор», стоящая где-то посередине между сыром и творогом. Внимание любого знатока грузинского языка привлечет название одного из распространенных среди армянского народа сыров «тел панир» / «чечили», или нитевидный сыр. Такой же сыр готовили в историко-этнографических краях Юго-Западной Грузии и точно под этим названием. На то, что сыр «чечили» заимствован армянами у грузин, непосредственно указывает его название – «чечили», бесспорно являющееся грузинским словом, произведенным от прилагательного «чечили», «гачечили» («трёпаный», «растрепанный»).

III. Народы Кавказа. II / Под редакцией Б. А. Гарданова, А. И. Гулиева, С. Т. Еремяна, Л. И. Лаврова, Г. А. Нерсесова, Г.

С. Читая. - М., 1962. Из шести редакторов этого издания, посвященного народам Южного Кавказа, двое являются этническими армянами. Мы заостряем внимание на данном факте потому, что они общепризнанные ученые, и сомневаться в их компетенции у нас нет никаких оснований. Среди видов армянского сыра названы: «глух панир», «тел панир» и «шор» (с. 470). Теперь же прочитаем, что написано в указанной книге о разновидностях грузинского сыра, и в частности о «сулгуни»: *«В Грузии известны различные сорта сыра: тушинский (овечий), имеретинский, сулгуни. Для приготовления сулгуни молодой пресный сыр из коровьего или буйволиного молока оставляют два-три дня для «дозревания». Затем сыр режут тонкими кусками и опускают их в кипящую воду. Размякшую массу месят, как хлебное тесто, и придают ей форму круглой лепешки. Приготовленный таким способом сулгуни едят или в свежем виде с соусом из молока с мятой и другими пряностями, или же жареным на вертеле, или в сушеном виде, причем его сушат либо на солнце, либо над очагом, и, наконец, из-под рассола. Сулгуни отличается острым кисломолочным вкусом и ароматом. Центр приготовления сулгуни – Мегрелия (Западная Грузия), откуда (по данным Аристотеля) происходит известная древнему миру колхидская корова»* (с. 306).

К сожалению, надо констатировать, что нам приходится отстаивать свою правду на международной арене. Мы бы хотели посоветовать представителям Международного арбитража присутствовать на процессе приготовления сыра сулгуни в семьях грузинских крестьян в

различных историко-этнографических краях Западной Грузии (Самегрело, Сванети, Имерети). С той же целью посетить и села Армении. Кроме того, побывать на рынках Тбилиси и Еревана, Зугдиди и Кировакана, Кутаиси и Лениакана, где крестьяне, естественно, продают свой домашний сыр, и затем сделать справедливые выводы. Как мы уже писали выше, толкование грузинской лексической единицы «сулугуни» дано еще известным грузинским писателем и лексикографом *Сулхан-Саба Орбелиани* (1658-1725) в его «Грузинском словаре». Интересно, отыщется ли это слово в словаре армянского лексикографа *Рачия Ачаряна*? Мы уже говорили и о том, что с 1890-х годов из грузинского портового города Поти сыр «сулугуни», изготовленный в Западной Грузии по технологии варки и замешивания, в большом количестве вывозился в страны Западной Европы. Может, армянские ученые извлекут и опубликуют какие-либо архивные документы, подтверждающие экспорт «сулугуни» из Армении за границу.

